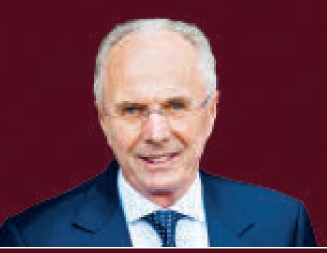
SISMO. SITE DO IPMA FOI ABAIXO

O elevado número de acessos registado num curto espaço de tempo assim o determinou // PÁG. 32



SVEN-GÖRAN ERIKSSON. O TREINADOR QUE SOUBE SER DIFERENTE

// PÁGS. 28-29

inimitável

VINHO. DOS DEUSES AO INFERNO

A história que começou há seis mil anos, no Cáucaso, e a sua relação com a religião.

Quebra no consumo, aumento dos custos, dificuldade em escoar os stocks. Será esta uma tempestade perfeita para os produtores?

O impacto do consumo de vinho na saúde.

Os mais caros. Néctares que valem ouro.

Como o gelo salvou o Barca Velha. Nicolau de Almeida e a invenção do mais famoso vinho português.

Mitos e curiosidades. Acha que sabe tudo sobre vinho?

Enoturismo. Pagar para vindimar.

PÁGS. 2-21



Jornal i 2,5 € // Terça-feira, 27 agosto 2024 // Ano 15 // Semanário // Número 3948 // Diretor: Mário Ramires // Dir. exec.: Vítor Rainho // Dir. exec. adjunto: José Cabrita Saraiva // Dir. de arte: Francisco Alves

EDITORIAL

Um cavalheiro num meio de brutamontes



José Cabrita Saraiva

Quando vi pela televisão e vibrei com a vitória do Benfica sobre o Arsenal em Londres (3-1 após prolongamento), corria o mês de novembro de 1991, estava longe de imaginar que mais de vinte anos depois haveria de falar pelo telefone com o grande responsável por essa vitória. Na altura, Sven-Göran Eriksson até estava a ser contestado na Luz, e ficou famoso o seu comentário no aeroporto, perante a euforia generalizada: "No futebol passa-se muito depressa de besta a bestial". Lapidar.

Fleumático e educado, Eriksson não entrava facilmente nessas ondas de euforia, embora se percebesse que vivia intensamente as emoções do jogo, que de certo modo aprisionava no seu corpo. A tensão no seu rosto era palpável. Mas nunca perdia a compostura.

Em 2013, a propósito da publicação da sua autobiografia (curiosamente traduzida por Afonso de Melo), perguntei se havia possibilidade de o entrevistar. Recebi um endereço de email e um número de telefone. Ele na altura treinava um clube no sul da China. Pediu-me para lhe voltar a telefonar no dia seguinte, porque estava a entrar com a equipa para um autocarro. Não tinha grandes esperanças de que me voltasse a atender, mas atendeu mesmo, e conversámos durante mais de vinte minutos.

Como não podia deixar de ser, no final perguntei-lhe se lhe agradava a reputação de "*gentleman* do futebol". "É suposto comportarmo-nos como cavalheiros, não o contrário", respondeu-me.

Mas ele que andou por aqui tantos anos evidentemente devia ter noção de que o mundo do futebol está cheio de trogloditas, como comprovam as recentes assobiadelas dos benfiquistas ao seu próprio treinador e jogadores.

Erikkson foi isso mesmo: um cavalheiro que passou pelo futebol português. Confesso que tenho saudades dele de cada vez que vejo os comportamentos lamentáveis, agressivos e ressabiados de alguns dos melhores treinadores da nossa praça.



Vinho. Entre as primeiras evidências de consumo no Cáucaso e o futuro

É na atual região da Geórgia que foram encontradas as primeiras evidências arqueológicas de produção de vinho: datam de 6000 a.C. O *i* falou com professores e investigadores para entender aquilo que mudou.

MARIA MOREIRA RATO
maria.rato@ionline.pt

A história do vinho é vasta e fascinante, remontando a milhares de anos e abrangendo diversas culturas e regiões em redor do mundo. As primeiras evidências arqueológicas de produção de vinho datam de cerca de 6000 a.C. na região do Cáucaso. Potes de cerâmica que continham resíduos de vinho foram encontrados na atual Geórgia, indicando que a fermentação de uvas era conhecida e praticada nessa época. As culturas religiosas do espaço temperado euro-asiático, incluindo o norte de África, incorporaram o cultivo da vinha, a produção e o consumo do vinho nos seus mitos e rituais religiosos. Tal é natural, dado que "a domesticação da *vitis vinifera*, a expansão e o melhoramento do seu cultivo ocorreram neste espaço geográfico, a partir das montanhas do Cáucaso", explica Paula Barata Dias, professora de Estudos Clássicos na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

No Egito Antigo, há registos de vinicultura por volta de 3000 a.C. O vinho era associado a rituais religiosos e era considerado um símbolo de *status*, reservado principalmente à realeza e à nobreza. Já as civilizações suméria e babilónica também conheciam e produziam vinho. Os fenícios, habilidosos comerciantes marítimos, desempenharam um papel fundamental na disseminação da vinicultura pelo Mediterrâneo. Introduziram o cultivo da vinha nas regiões costeiras, como a Grécia, onde o vinho se tornou um elemento central da cultura e da religião. Na Grécia Antiga, o vinho estava intimamente ligado ao culto a Dionísio, o deus do vinho, e era consumido diluído com água em *symposia*, banquetes que incluíam música, troca de ideias e libações.

Os romanos herdaram a tradição do vinho dos gregos e fenícios, mas elevaram a produção a um novo nível, desenvolvendo técnicas avançadas de cultivo e vinificação. O vinho tornou-se um elemento essencial da vida diária romana, acessível tanto a ricos como a pobres.

Durante o auge do Império Romano, o vinho foi introduzido em novas regiões como a Gália (França), Hispânia (Espanha) e Britâ-



"Na dose certa, inspirava, libertava a palavra, dava coragem e alegria"

Paula Barata Dias
PROFESSORA NA FACULDADE DE LETRAS DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Baco é o deus romano do vinho, tendo muitas semelhanças com Dionísio (deus grego do vinho, das festas, do teatro, do prazer e do êxtase)
DREAMSTIME

nia (Inglaterra), estabelecendo as bases para algumas das mais reconhecidas regiões vinícolas do mundo hoje. Entre os gregos e romanos, o cultivo e o consumo do vinho expandiram-se "entre o Mar Negro e o Atlântico", sendo introduzidos "nos vales dos rios europeus (França e Alemanha) e na Península Ibérica". O vinho e a cultura da vinha tornaram-se veículos para o sagrado, devido à sua presença essencial na cultura alimentar, nos hábitos de convivência e nas trocas comerciais, como salienta Paula Barata Dias, investigadora das relações entre alimentação e religiões. Os seus efeitos, que "proporcionam bem-estar, libertam a alegria, relaxam, desinibem", bem como as suas qualidades preservadoras e curativas, tornam o vinho um bem precioso.

Voltando a Dionísio, no mundo clássico, o deus da natureza selvagem e do vinho também era o deus do teatro. Promovia "estados alterados de consciência, a despersonalização, o entusiasmo que decorre de se deixar ocupar pelo deus, em êxtase". O vinho permitia uma experiência paradoxal: "na dose certa, inspirava, libertava a palavra, dava coragem e alegria. Quando em excesso, a desordem, a despersonalização, a loucura e mesmo o caos social".

Durante a Idade Média, os mosteiros cristãos na Europa desempenharam um papel crucial na preservação e aperfeiçoamento da produção de vinho. Os monges beneditinos e cistercienses, em particular, eram conhecidos pela sua dedicação à viticultura, especialmente em França e na Alemanha. Registavam meticulosamente as práticas agrícolas e experimentavam diferentes técnicas de produção de vinho, contribuindo para o desenvolvimento de estilos e regiões vinícolas específicos, como Borgonha e Champanhe.

Com o aumento do comércio e das cidades medievais, o vinho tornou-se uma mercadoria valiosa, comercializada amplamente entre diferentes regiões da Europa. Portos como Bordéus tornaram-se centros importantes de exportação de vinho para Inglaterra e outras partes do norte da Europa. Surgiram também regulamentações e classificações para garantir a qualidade do vinho, precursoras das modernas denominações de origem controlada. Com o Renascimento e a era das grandes navegações, o vinho começou a espalhar-se para o Novo Mundo. Exploradores europeus levaram videiras para a América do Norte, América do Sul, África do Sul e Austrália.

As colónias europeias começaram a cultivar as suas próprias uvas e a desenvolver as suas tradições vinícolas, estabelecendo a base para a diversidade vinícola que vemos hoje. A Revolução Industrial trouxe mudanças significativas à produção de vinho, incluindo a introdução de garrafas de vidro mais baratas e rolhas de cortiça, que permitiram o armazenamento prolongado e o envelhecimento do vinho.

ENTRE UMA PRAGA E O DESENVOLVIMENTO No livro *Creating Wine: The Emergence of a World Industry, 1840-1914*, James Simpson examina a evolução da indústria vinícola global, sendo destacadas as diferenças no desenvolvimento entre o Velho Mundo (França, Portugal e Espanha) e o Novo Mundo (Argentina, Austrália, Califórnia). O autor, professor no Departamento de Ciências Sociais da Universidade Carlos III de Madrid, explica ao *i* que, apesar da partilha de novas tecnologias, "a produção de uvas e vinho foram mantidas como operações separadas no Novo Mundo, mas os produtores familiares na Europa realizaram ambas as operações".



"A mudança notável na vinha foi, sem dúvida, encontrar uma solução para a filoxera"

James Simpson
PROFESSOR NA UNIVERSIDADE CARLOS III DE MADRID

O período entre 1840 e 1914 é visto como crítico para o desenvolvimento da indústria global do vinho. "Este período testemunhou grandes melhorias no transporte que, pela primeira vez, permitiu que regiões que careciam de boas comunicações hídricas vendessem vinho nas cidades em rápido crescimento", explica o autor. As ferrovias, por exemplo, possibilitaram a especialização em vinhos em regiões como o Midi, La Mancha e Puglia. Além disso, "uma indústria de vinho de mesa começou a surgir no Novo Mundo".

Durante o século XIX e início do século XX, a indústria do vinho passou por várias transformações. "A mudança notável na vinha

continua na página seguinte >>

>> continuação da página anterior

foi, sem dúvida, encontrar uma solução para a filoxera", destaca James Simpson, referindo-se à praga que devastou vinhas na Europa e no Novo Mundo. Na indústria vinícola, avanços tecnológicos, como o controlo da temperatura durante a fermentação, permitiram "a produção de bons vinhos de mesa em climas quentes".

As adaptações às mudanças na indústria também variaram consoante a região. "O momento da filoxera foi um fator importante na determinação da prosperidade da região", afirma, observando que algumas áreas permaneceram livres da praga por décadas. Além disso, o surgimento de denominações regionais ajudou a moldar a indústria, oferecendo aos consumidores informações sobre a origem dos vinhos e aumentando o poder de *marketing* dos produtores.

O impacto das mudanças na indústria vinícola também se refletiu nas práticas sociais e culturais. "A produção de vinho europeia tem sido geralmente uma empresa familiar", enquanto no Novo Mundo, "o cultivo da uva era um negócio separado da produção de vinho", com grandes produtores frequentemente integrados no comércio por atacado. No livro, Simpson ainda destaca a importância das condições regionais e dos contextos históricos no desenvolvimento de estilos e práticas distintos de vinho. "O *terroir* (território) foi, e é, muito importante na contribuição para as características de um vinho", mas o papel dos enólogos e comerciantes também foi crucial na definição de estilos.

Entre as crises enfrentadas pela indústria do vinho, a filoxera foi uma das mais significativas. "A filoxera ameaçou destruir todas as vinhas da Europa (e as da maior parte do Novo Mundo)". A solução, encontrada por cientistas franceses, envolveu o uso de porta-enxertos americanos adaptados às condições locais. No livro também é abordada a resiliência da indústria do vinho face às adversidades. "A indústria do vinho foi, de facto, altamente resiliente", embora tenha sido fortemente protegida por tarifas de importação que dificultavam a entrada de vinhos estrangeiros em muitos mercados europeus.

Esta obra contribui para a compreensão da história económica e agrícola, mostrando como diferentes segmentos da cadeia alimentar podem criar um ambiente propício para o desenvolvimento de produtos de consumo popular. "O livro mostra como uma indústria pode desenvolver-se de maneira muito diferente", adianta Simpson, com grandes vinícolas em climas quentes contrastando com a "indústria familiar" na Europa. Por fim, traça paralelismos entre os desafios enfrentados pela indústria do vinho no século XIX e os desafios atuais. "O maior problema é convencer os consumidores a pagar mais pelo seu vinho", o que envolve questões técnicas na vinha e na indústria no geral, bem como desafios de *marketing* e educação do consumidor sobre o que é um vinho de qualidade.

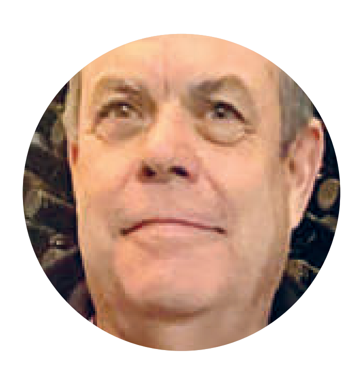
A CONEXÃO ENTRE A FÉ E A VINICULTURA No Islão, embora a religião imponha a abstinência do vinho, no Jardim prometido aos justos "o vinho flui mas não embriaga, não há doenças", como realça Paula Barata Dias. Este quadro escatológico é semelhante ao proposto pelas mitologias grega e romana e pelas visões cristãs do além, como o Apocalipse de São João, que termina com um banquete onde "nunca mais haverá sede".

A proibição do vinho no Islão é mais disciplinar do que essencial. Destina-se a "evitar que a fragilidade humana empurre as pessoas para a perda de controlo, o vício, a degradação da ordem pública e das relações sociais". De forma similar, no cristianismo e no judaísmo, o descontrolo no consumo de álcool é condenado e propõem-se moderação, abstinência intermitente ou renúncia total por voto pessoal.

Mesmo entre igrejas cristãs reformadas, particularmente nos EUA, o consumo de álcool é muitas vezes proibido por razões sociais. "Esta é uma das dimensões do puritanismo, que influenciou muitas igrejas americanas, mas também decisões políticas", frisa a professora universitária. As religiões, de acordo com Paula Barata Dias, são "muletas espirituais" para ajudar o ser humano a viver de forma equilibrada e pacífica em comunidade. Não é surpreendente, portanto, que "a sacralidade do vinho esteja bem presente nas religiões mencionadas, coexistindo este plano com o mesmo que condiciona, ou proíbe mesmo, fora do contexto do sagrado, o consumo de vinho".

O VINHO COMO UM TODO NA SOCIEDADE O vinho tem desempenhado um papel crucial na evolução das sociedades ao longo dos séculos. Segundo um estudo realizado no âmbito da unidade curricular de História e Cultura do Vinho, que era lecionada por Vítor Martinho - doutor em Economia - no Instituto Politécnico de Viseu, este alimento "tem tido ao longo dos séculos uma importância incontornável na evolução das sociedades". Um exemplo disso é a sua utilização nas celebrações religiosas da Igreja Católica, mostrando a sua relevância cultural e espiritual.

Do ponto de vista cultural, o vinho sempre teve um papel central nas práticas sociais de diversas sociedades. Um exemplo notável é a sociedade americana do século XIX, onde "o vinho aparecia como um símbolo de poder e de riqueza". Em Portugal, especialmente na região do Douro, o vinho é parte integrante das tradições, da economia e das dinâmicas sociais locais.



"A história do vinho é uma fonte contínua de conhecimento e inspiração"

Jorge Queiroz
PROFESSOR NA FACULDADE DE CIÊNCIAS DA UNIVERSIDADE DO PORTO

As diferenças culturais entre o "Velho Mundo" e o "Novo Mundo" em relação ao vinho também são marcantes. No Velho Mundo, países como Espanha, França e Itália têm uma tradição vinícola que remonta a séculos, "difícil de igualar pelo 'Novo Mundo'", que precisa de seguir "outros caminhos para impor a sua posição nos mercados".

A identidade cultural de uma região ou país pode ser fortemente influenciada pelo vinho. A região do Douro, por exemplo, construiu a sua identidade cultural em redor do vinho, que funciona como uma "Marca Umbrella" para promover outras atividades e produtos da região, como esclarece Vítor Martinho, autor de trabalhos como *Historical Records of Wine: Highlighting the Old Wine World* e *The Place of Wine in Societies: The Cultural Perspective.*

As novas gerações, no entanto, têm uma perceção diferente do vinho em comparação com as gerações anteriores. "Os jovens consomem vinho enquanto socializam, enquanto as gerações anteriores o consumiam preferencialmente às refeições". Além disso, os jovens tendem a valorizar mais as características específicas dos vinhos do que a sua região de origem.

Para equilibrar tradição e inovação, é essencial que "as regiões vitivinícolas não percam a sua identidade". A diversidade de castas em Portugal, por exemplo, é uma característica única que deve ser preservada para manter a competitividade e a singularidade no mercado global de vinhos.

UMA ANÁLISE À ATUALIDADE COM UM PÉRIPLO PELO PASSADO No século XX, o vinho viveu uma verdadeira revolução, com avanços científicos na viticultura e enologia, além da regulamentação rigorosa que definiu as práticas de vinificação e garantiu a qualidade. Hoje, o vinho é uma bebida global, com vinhas plantadas em



Mkrtich Harutyunyan é cientista-investigador do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa e realizou a tese de doutoramento sobre os vinhos antigos

MARIANA CASTRO

quase todos os continentes e uma indústria que celebra tanto a tradição quanto a inovação. Por falar neste último ponto, a pesquisa sobre vinhos antigos e a aceitação do consumidor desses mesmos estilos é um tema que tem atraído o interesse de estudiosos e amantes de vinho. A tese de doutoramento intitulada de *Characterisation and consumer acceptance of ancient wine styles* mergulha a fundo nessa tradição.

O autor da tese, Mkrtich Harutyunyan, explica que foram vários os fatores que o motivaram a escolher o tema. Entre os mais significativos, frisa o "património cultural", mencionando que a Arménia – o seu país de origem – e Portugal mantêm uma tradição contínua de vinificação em vasos de argila desde a Antiguidade. Também aponta a sua "paixão pessoal" pelo vinho e a existência de "lacunas de pesquisa" sobre as técnicas e estilos de vinificação antigos, que pretendia preencher com este estudo, como força motriz para a tese de doutoramento.

No contexto da pesquisa do jovem, "vinhos antigos" referem-se àqueles produzidos e consumidos em diferentes períodos da civilização, com estilos e sabores definidos com base em descobertas arqueológicas, representações pictóricas e textos históricos. "Estudar vinhos antigos pode fornecer valiosos *insights* sobre a vida humana no passado", comenta. Comparando vinhos antigos com os contemporâneos, o investigador afirma que os vinhos antigos frequentemente possuíam sabores considerados desagradáveis hoje. "Esses sabores, ou pelo menos os incomuns, estão associados a novas tendências de vinho procuradas por nichos de mercado", explica.

A produção de vinhos antigos enfrentava desafios únicos, utilizando ferramentas rudimentares e práticas como a fermentação em ânforas de argila e o uso de peles de animais para armazenamento, contrastando com os tanques de aço inoxidável e barris de carvalho modernos. "Manter a autenticidade desses estilos enquanto se cumprem os padrões modernos de qualidade e segurança é um desafio", aponta o autor.

Para avaliar a aceitação dos consumidores de vinhos antigos, o cientista-investigador do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa e antigo bolseiro da Fundação Calouste Gulbenkian, utilizou um método pioneiro na literatura científica, que examinou o perfil sensorial de bebidas estilo passito e piquette. "As amostras que foram envelhecidas a 45ºC receberam as maiores pontuações dos consumidores", aponta.



"O vinho tem tido uma importância incontornável na evolução das sociedades"

Vítor Martinho

PROFESSOR NO INSTITUTO POLITÉCNICO DE VISEU

O jovem, na tese de doutoramento, também revelou diferenças significativas na aceitação de vinhos antigos entre diferentes grupos de consumidores, influenciada por fatores demográficos e comportamentais. "O gosto por vinhos refrigerados dependia do 'sexo' e da 'frequência de consumo', enquanto para vinhos aquecidos esses fatores não influenciavam a escolha", explica.

Aplicar essas técnicas antigas à indústria vinícola moderna pode ser vantajoso, segundo o autor, mencionando práticas como esmagar uvas com os pés, fermentação com leveduras naturais e envelhecimento em grandes vasos de terracota. Planeia expandir a sua pesquisa no futuro, explorando não apenas vinificação antiga, mas também recriações da gastronomia clássica dos gregos e romanos, e a apreciação da sua autenticidade pelos consumidores contemporâneos. Recentemente, a produção de vinhos na Arménia, que inclui a vinificação em potes de argila, tem vindo a ganhar destaque. "Nos últimos anos, a cultura do vinho arménio tem florescido, atraindo entusiastas e curiosos pela sua longa história de produção de vinhos", conclui o investigador cujos interesses de investigação se centram na Arqueologia Experimental, na recriação de técnicas e estilos de vinho antigos e na sua apreciação pelos consumidores contemporâneos.

E O FUTURO? Como já compreendemos, a história do vinho remonta a milhares de anos e tem deixado marcas profundas nas práticas vinícolas modernas. As técnicas e conhecimentos ancestrais ainda são relevantes hoje, influenciando desde a escolha das variedades de videiras até as práticas de vinificação. "A história do vinho é uma fonte contínua de conhecimento e inspiração para os vitivinicultores de hoje", afirma Jorge Queiroz, professor do Departamento de Geociências, Ambiente e Ordenamento do Território da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto.

Nos últimos anos, há um movimento claro de retorno a práticas mais sustentáveis, que resgatam técnicas antigas. "Depois de décadas de uma agricultura muito 'química', a consciência da necessidade de minimizar o impacto ambiental levou à adoção de práticas mais amigas do ambiente", destaca. Um exemplo é a reintrodução de técnicas de gestão do solo e a reaprendizagem de convivência com a vegetação nativa, práticas que estavam em desuso desde a década de 1970.

A história da viticultura é marcada por eventos transformadores, como a introdução da enxertia de videiras europeias em porta-enxertos americanos, uma inovação crucial após a devastação causada pela filoxera no final do século XIX. Outro marco significativo foi a criação do conceito de Denominação de Origem, que ajudou a proteger a autenticidade e qualidade dos vinhos de determinadas regiões.

O especialista também destaca a evolução das práticas agrícolas e enológicas ao longo da História, desde a domesticação da videira pelos antigos povos do Mediterrâneo até ao desenvolvimento de tecnologias modernas que permitem uma produção mais eficiente e sustentável. "A viticultura tornou-se cada vez mais baseada na ciência, com avanços como a caracterização genética das videiras e o controle preciso da fermentação", diz.

Ao longo das últimas três décadas, houve avanços significativos na vitivinicultura, especialmente com o uso de novas tecnologias e a adaptação às mudanças climáticas. "A vitivinicultura passou de um conhecimento baseado no empirismo para um conhecimento baseado no método científico", observa o especialista. Ferramentas modernas, como drones para monitorização de vinhas e sensores de solo, têm otimizado a produção e melhorado a qualidade dos vinhos.

A educação e a pesquisa desempenham um papel fundamental no avanço da indústria vinícola. "O desenvolvimento do ensino técnico-científico nesta área tem vindo a dar origem a enormes avanços no setor vitivinícola em Portugal", sublinha. Mestrados como o de Engenharia de Viticultura e Enologia, oferecido pela Universidade do Porto em parceria com o Instituto Superior de Agronomia, e o Mestrado em Vinho, Turismo e Inovação – Enoturismo, um programa Erasmus+ que reúne universidades de Espanha, França e Portugal, são exemplos da importância de uma formação multidisciplinar para o futuro da viticultura.

Estes programas educacionais são projetados para preparar profissionais capacitados a enfrentar os desafios do mercado global, seja por meio da inovação tecnológica ou de estratégias de marketing e turismo. Como conclui o especialista, "a educação e a pesquisa não apenas impulsionam a inovação e a sustentabilidade, mas também garantem que a indústria se adapte às novas realidades e desafios globais".

Crise instalada. Quebra de consumo, aumento dos custos e dificuldade em escoar *stock*



Estão criadas as condições para uma tempestade perfeita para os produtores de vinho. Mas apesar das dificuldades, ViniPortugal afasta a ideia de produção a mais. Já o Instituto do Vinho e da Vinha justifica, em parte, com mudanças de hábitos no consumo.

SÓNIA PERES PINTO
sonia.pinto@ionline.pt

O setor do vinho está em crise. O consumo caiu e os produtores nacionais veem-se a braços com grandes dificuldades. Ao *i*, o presidente da ViniPortugal, Frederico Falcão, justifica esta quebra com uma combinação de fatores económicos, culturais e demográficos. "Em primeiro lugar, verificam-se mudanças nos hábitos de consumo em alguns países, com uma preferência crescente por outras bebidas, como cervejas artesanais, destilados e até bebidas sem álcool", acrescentando que "as novas gerações tendem a explorar uma maior variedade de bebidas e não têm a mesma tradição de consumo de vinho que as gerações anteriores".

O responsável aponta ainda o dedo à Organização Mundial de Saúde (OMS) por lançar "campanhas erráticas sobre os efeitos do álcool na saúde" que "têm levado muitas pessoas a reduzir o consumo", enquanto, a nível demográfico, "as populações mais jovens, que tradicionalmente impulsionavam o consumo de vinho, estão em declínio ou são menos numerosas, enquanto as populações mais envelhecidas, grandes consumidoras de vinho, estão a consumir menos".

Ao mesmo tempo, admite que o impacto económico é relevante: "O aumento do custo de vida, especialmente em períodos de crise económica com aumento das taxas de juro e da inflação, leva muitas pessoas a cortar em bens considerados não essenciais, como o vinho".

Também o presidente do Instituto do Vinho e da Vinha (IVV) esta tendência crescente de consumo, lembrando que, segundo os dados da OIV, Portugal ocupou, em 2023, a décima posição no *ranking* dos maiores consumidores de vinho, a nível mundial, tendo-se registado um decréscimo (-9,8%) no consumo total anual: de 6,1 milhões de hectolitros o consumo total caiu para 5,5 milhões de hectolitros, no período homólogo. "Tanto na Europa, como em Portugal, apesar dos consumidores 'seniores' manterem um consumo de vinho com a sua relativa frequência histórica, os consumidores nas faixas etárias entre os 18 e os 34 anos preferem outro tipo de bebidas, em concreto: bebidas espirituosas e a cerveja, em detrimento do vinho", refere ao nosso jornal Bernardo Gouvêa.

O responsável aponta também o aumento do custo de vida como outra das justificações para esta quebra, referindo que os consumidores "bebem menos vinho, porque não é um produto essencial e necessitam de alocar o seu rendimento disponível a outras necessidades (habitação, alimentação, entre outros)". A somar a este problema há que ter em conta que, com a instabilidade geopolítica, alguns importantes mercados de exportação dos vinhos nacionais reduziram substancialmente, ou até mesmo terminaram, as suas importações. "O que impacta muito negativamente a capacidade de escoamento de todos os produtores nacionais, tornando-se a competição muito mais intensa, com pressão adicional sobre os preços de venda, nos mercados extremamente, já por si, competitivos e fragmentados", afirma.

EXCESSO OU NÃO DE PRODUÇÃO? Frederico Falcão afasta a hipótese de haver excesso de produção de vinho e refere mesmo que até se verifica o contrário. "A nossa produção de vinho é insuficiente para as necessidades, considerando o consumo em Portugal e as nossas exportações". no seu entender, "o problema que estamos a viver prende-se com o excesso de importação de vinho a granel, que entra no nosso país com preços muito baixos. Havendo uma redução de importações, naturalmente que o mercado entra em equilíbrio".

E lembra que, nos últimos anos, o setor vitivinícola tem ainda enfrentado um aumento muito significativo no custo da matéria-prima, como resultado de fatores como a inflação, o aumento das taxas de juro, o aumento dos custos de energia, transporte e mão de obra, e as disfunções nas cadeias de abastecimento. "Estes fatores têm pressionado os produtores, dificultando a manutenção da rentabilidade e a competitividade no mercado".

Uma opinião partilhada pelo presidente do IVV. Bernardo Gouvêa refere que, nos últimos três anos, o setor tem-se deparado com aumentos de matérias-primas muito acima da taxa média de inflação, em particular, o aumento dos custos de embalagem: vidro cartão e papel, assim como o aumento dos custos dos produtos fitossanitários, na vinha. E dá um exemplo: "O custo das garrafas de vidro duplicou em 2021 e entre o final de 2022 e o ano de 2023, o aumento repetiu-se, nesta matéria prima, entre 20% a 40%. Muitos outros tipos de matérias primas, utilizadas na viticultura, aumentaram também significativamente".

> "Muitos estão a consumir vinhos cuja rotulagem pode iludir sobre a origem do produto"

> Setor depara-se com aumentos de matérias-primas muito acima da taxa média de inflação

CONCORRÊNCIA DE *NUESTROS HERMANOS* Um desses casos é Espanha. Ao que o nosso jornal apurou há muitos produtores nacionais a falarem em concorrência desleal. Confrontado com estas queixas, Frederico Falcão diz que as acusações refletem as preocupações com os preços mais baixos e as práticas de produção mais competitivas do país vizinho. Mas deixa um alerta: "Estas queixas apontam para a necessidade de uma regulação mais rigorosa no comércio transfronteiriço, mas também na rotulagem dos produtos. Muitos portugueses estão a consumir vinhos cuja rotulagem pode iludir sobre a origem do produto. Sendo importante ressalvar que é legal importar e embalar



Portugal ocupou, em 2023, a décima posição no *ranking* dos maiores consumidores de vinho, a nível mundial, mas registou um decréscimo de quase 10% no consumo total anual

DR

vinhos em Portugal, a questão da informação ao consumidor tem de ser garantida, deixando a escolha ao critério de quem adquire o vinho. O que não pode acontecer, e está a acontecer, é que muitos consumidores estão a ser iludidos quanto à origem do vinho que adquirem, pensando ser um vinho nacional, quando muitas vezes não o é". E reconhece que, apesar da origem estar escrita na embalagem, muitas vezes surge de forma muito discreta, inserida numa embalagem que sugere a portugalidade do produto.

Também o presidente do Instituto do Vinho e da Vinha lembra que os vinhos, com origem em Espanha, são comercializados, em Portugal, a maior parte no formato *"Bag in Box"* (5 litros e 3 litros) e estão à venda nas grandes cadeias nacionais. Estão identificados na rotulagem quanto à sua proveniência, cumprindo com a regulamentação europeia, como 'Vinhos da UE', mas reconhece que são, em regra, os vinhos mais baratos. "No contexto do mercado único europeu, não é possível adotar medidas de restrição à livre concorrência dos produtos espanhóis no território nacional. Espanha é o maior fornecedor de vinhos a granel do mundo e exporta os seus vinhos a granel para todos os países produtores da Europa. O inverso também se verifica".

Ainda assim, admite que o instituto está a trabalhar na possibilidade de tornar mais explícita e visível a menção na rotulagem, relativa à proveniência dos vinhos sem proveniência geográfica protegida, no quadro da regulamentação europeia e nacional. Já quanto à possível entrada de vinhos a granel de Espanha, de forma ilegal, em Portugal, Bernardo Gouvêa, afirma que o IVV "intensificou, junto dos organismos de fiscalização e controlo, modelos operacionais mais restritivos, com a consequente instauração aos infratores de processos de contraordenação", salientando que não podem ser tornadas públicas essas contraordenações ao abrigo do Regulamento Geral da Proteção de Dados.

Vender terrenos ou destruir produção? Portugal pode seguir exemplo

Falta de rentabilidade e forte concorrência podem ditar caminho.

Mesmo com menos produção, há excesso de vinho a nível mundial e muitos produtores dos mais variados países vão destruindo as vinhas – aproveitando os solos para replantar com novas culturas – ou, até mesmo, vender os terrenos. E Portugal poderá não escapar a esta tendência. Ao i, o presidente da ViniPortugal admite que esse risco existe no mercado nacional, principalmente se as dificuldades económicas e a pressão dos custos continuarem a aumentar. "A falta de rentabilidade, aliada à forte concorrência, pode levar alguns produtores a abandonar a atividade", refere Frederico Falcão.

E diz que, para evitar esse cenário "é crucial investir em políticas de apoio mais robustas, fortalecer a marca "Vinhos de Portugal", criando valor acrescentado à Marca, incentivar a modernização do setor e promover cada vez mais a valorização dos vinhos portugueses no mercado global, garantindo a sustentabilidade e o futuro da produção vitivinícola no país".

Mais otimista está o presidente do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), Bernardo Gouvêa, que apesar de reconhecer crises em várias partes do mundo, nomeadamente na Austrália, no Chile e em França, acena com medidas adicionais que estão a ser estudadas pelas autoridades comunitárias. "Portugal tem toda a capacidade para se adaptar a novos paradigmas de mercado sem a prossecução de medidas radicais. O setor vitivinícola nacional é resiliente", referindo que, nos últimos anos, têm sido dadas muitas provas dessa resiliência, como se verificou durante a pandemia. "A melhoria do controlo, por parte das regiões vitivinícolas, tem sido, nos últimos anos, particularmente reestruturada, com planos mais rigorosos e a aplicação de mais recursos financeiros, por parte do IVV, para o controlo. Este trabalho e esforço conjunto, entre todas as CVR e o IVV, está em curso, desde há quatro anos e vai continuar no futuro".

O responsável afirma também que estão a avançar algumas medidas para o aumento da rendibilidade dos viticultores em algumas regiões. Um desses casos é a eventual limitação dos rendimentos máximos por hectare, nas regiões vitivinícolas "que o possam vir a materializar, tendo em conta uma aposta na qualidade e elevado valor do produto vitícola, em detrimento da oferta em quantidade e de baixo preço", referindo que este tipo de medida poderá ainda vir a ser, se for essa a estratégia regional, adotada pelas restantes regiões, nas quais estão representados os setores do comércio e da produção, com poder delegado de decisão.

Produção abranda mas exportações continuam a acelerar

O aumento em volume das exportações não foi acompanhado por um crescimento no que diz respeito ao valor.

A produção de vinho na campanha 2023/24 atingiu os 7,5 milhões de hectolitros, registando um aumento de 10% face à campanha anterior, indicam os dados provisórios da ViniPortugal. "Das 14 regiões, é de destacar o aumento, em volume, registado em praticamente todas as regiões do país, à exceção de Vinho Verde e Beira Interior. As demais regiões registaram aumentos de produção, à exceção da Madeira, que teve sensivelmente a mesma produção", salienta a associação.

No entanto, segundo a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), Portugal não escapou à tendência mundial no que diz respeito à queda da área de produção. O organismo aponta para cerca de 182 mil hectares de vinha plantados, o que representa uma quebra de 5,8% face aos 193 mil hectares plantados no ano anterior.

A OIV disse ainda que a produção mundial de vinho foi, no ano passado, a mais baixa desde 1961, tendo sido produzidos cerca de 237 milhões de hectolitros, menos 10% do que no ano anterior. A culpa é, em grande parte, dos eventos climáticos extremos e de doenças na vinha.

APOSTA EXTERNA As exportações totais de vinho português subiram 1,25% em valor e 8,58% em volume nos primeiros seis meses do ano face a igual período do ano passado, o que representou um total de 452,4 milhões de euros e 171,5 milhões de litros, com um preço médio de 2,64 euros por litro, revelam os dados da ViniPortugal.

Mas a entidade deixa um alerta: "Apesar do aumento expressivo em volume, o mesmo não foi acompanhado por um crescimento proporcional no que toca ao valor. Este desequilíbrio resulta de uma diminuição do valor do preço médio em 6,52%, o que reflete a pressão dos *stocks* que se faz sentir no setor vitivinícola global".

No que diz respeito aos mercados de exportação, aqueles que mais se destacam em valor foram a França (53,4 milhões de euros), seguindo-se os Estados Unidos da América (50,1 milhões de euros) e o Brasil (38,9 milhões de euros). Já no que concerne ao volume exportado, França mantém a posição de liderança (17,5 milhões de litros), em segundo lugar aparece Espanha (16,4 milhões de litros) e em terceiro Angola (15,3 milhões de litros).

"No 1.º semestre deste ano verificamos um crescimento exponencial no que toca ao volume das nossas exportações. Este crescimento é particularmente relevante numa altura em que o setor vitivinícola se depara com um excesso de *stock* nas adegas", diz Frederico Falcão, presidente da ViniPortugal, acrescentando que "o aumento de 8,58% em volume demonstra a forte procura pelos nossos vinhos nos mercados internacionais, contribuindo para a sustentabilidade do setor".

Ainda assim, o responsável admite que Portugal continua a ter um desafio em relação ao preço médio, que reduziu em vez de aumentar, contrariando a sua expectativa. "No entanto, os números continuam a sublinhar a competitividade, a resiliência e a qualidade do vinho português no panorama global. Continuamos empenhados em promover os nossos vinhos e em encontrar soluções que maximizem o seu valor nos mercados internacionais", sublinha.

Números

182
Mil hectares terá sido a área de vinha que existia no ano passado

7,5
Milhões de hectolitros foi a produção de vinho em Portugal na campanha 2023/24

452,4
Milhões de euros foi o valor representado pelas exportações de vinho no 1.º semestre

171,5
Milhões de litros foi o volume de vinho exportado no 1.º semestre



França lidera o *ranking* dos países importadores de vinho nacional

DREAMSTIME



Para já, a destilação é vista com a solução possível a curto prazo

DREAMSTIME

Destilação. Tábua de salvação para alguns produtores mas não chega

Bruxelas deu 15 milhões aos produtores nacionais que reclamavam montante igual por parte do Governo. Pedido não teve resposta.

SÓNIA PERES PINTO
sonia.pinto@ionline.pt

Para aqueles que não conseguem escoar a produção ou só o conseguem a preços muito baixos, Bruxelas aprovou um pacote de compensações de 15 milhões de euros: 4,5 milhões de euros para a Região Demarcada do Douro e 10,5 milhões de euros para a restantes regiões vitivinícolas. O objetivo é a produção de álcool destinado exclusivamente a fins industriais, incluindo produtos de desinfeção ou fármacos, ou para fins energéticos. Mas os produtores pedem mais incentivos para avançarem com destilação "temporária e excecional" para fazerem face a uma acumulação de stocks "sem precedentes".

Para já, o montante do apoio é de 0,42 euros por litro, o que corresponde a 80% do menor preço estimado, tendo por base os dados disponíveis ao nível da produção na campanha de comercialização de 2023/2024. Já no caso do vinho produzido na Região Demarcada do Douro, ao valor referido no número anterior acresce um pagamento adicional de 0,33 euros por litro, num montante total de apoio de 0,75 euros por litro.

Mas os pedidos da Confederação Nacional da Agricultura (CNA) ao Governo para ir mais longe não teve qualquer eco. Isto porque a autorização comunitária permitia que o Governo português participasse com um valor semelhante, elevando o financiamento até aos 30 milhões de euros. De acordo com o organismo, os apoios ao setor também deveriam chegar aos pequenos e médios produtores de uva. "Esta situação, sentida pelos pequenos e médios produtores um pouco por todo o país, assume particular gravidade na Região Demarcada do Douro, onde os agricultores/ viticultores estão sem perspetivas de conseguir escoar a produção, são milhares de explorações da agricultura familiar que estão em risco", salienta e lembra que os apoios não podem ser atribuídos apenas aos que têm capacidade de destilar. Ainda assim, reconhece que esta medida da destilação "é bem-vinda", desde que seja "bem aplicada, com critérios objetivos, controlada – impedindo a especulação – e a preços compensadores", apesar de não chegar aos pequenos e médios produtores de uva que não produzem vinho.

Face a este cenário, a CNA tem vindo a reclamar a criação de uma medida extraordinária para apoiar financeiramente os pequenos e médios produtores de uva para vinho, "que são os que estão numa situação mais aflitiva, vendo as suas explorações em risco por não conseguirem escoar o fruto da sua vindima". E além de medidas de caráter mais imediato, a confederação pede uma intervenção de forma estrutural no setor, nomeadamente através do fim da liberalização dos direitos de plantação da vinha na União Europeia e do controlo e limitação das importações desnecessárias de vinhos e de mostos, que inundam o mercado e criam dificuldades ao escoamento da produção nacional a preços justos. "A estas medidas devem somar-se a promoção das exportações e a abertura e reabertura de canais de escoamento da produção", salienta.

> "Estas medidas [destilação] não são suficientes a longo prazo", diz ViniPortugal

> "A destilação de crise foi a medida que se impunha dentro do quadro regulamentar da UE"

SOLUÇÕES IMEDIATAS MAS INSUFICIENTES A ViniPortugal, embora possa reconhecer que o apoio à produção de álcool para fins industriais possa aliviar temporariamente a pressão sobre o setor vitivinícola, considera que essas medidas não são suficientes a longo prazo. "É necessário ir mais longe, promovendo uma reestruturação do setor que inclua a inovação na produção, a diversificação de mercados e uma maior aposta na sustentabilidade. Incentivar a modernização tecnológica, explorar novos canais de distribuição e exportação, e reforçar a promoção dos vinhos em mercados internacionais são passos essenciais para garantir a viabilidade e competitividade do setor no futuro. Também ao nível da rotulagem, deve ser aumentada a fiscalização, por forma a que os consumidores não sejam iludidos sobre a origem do vinho que estão a consumir", diz o presidente Frederico Falcão ao *i*.

Já o presidente do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), Bernardo Gouvêa, chama a atenção para o facto da destilação ter sido a medida que se impunha, no mais curto prazo possível, dentro do que o quadro regulamentar que a União Europeia permite. "Há regras no mercado único europeu, que salvaguardam a descriminação concorrencial dos vinhos que circulam livremente em todos os países europeus. Mas a Comissão Europeia, ciente do contexto atual muito mais difícil, o qual afeta todos os países produtores europeus, já constituiu um grupo de trabalho para abordar a necessidade da reorientação do setor vitivinícola europeu, face às dificuldades atuais. Este grupo de trabalho irá reunir-se muito em breve, em Bruxelas", salienta ao nosso jornal.

Países vinícolas. Vinhos do outro mundo



A riqueza do vinho pode avaliar-se pela importância que tem em qualquer parte do mundo, onde os melhores produtores são responsáveis por conceber néctares que nos surpreendem e entusiasmam.

JOÃO SENA
joao.sena@ionline.pt

A cultura da vinha evoluiu ao longo dos tempos proporcionando experiências únicas a quem aprecia o néctar dos deuses. Consolador de corações e salvador de almas, o hábito de beber vinho esteve sempre presente no quotidiano do Homem. Cada país tem regiões vinícolas com características únicas, que refletem a influência do ambiente onde são cultivadas as uvas, nomeadamente o solo, clima e topografia, sem esquecer o talento dos produtores.

Os vinhos portugueses têm aumentado de qualidade, alguns são referência internacional, mas há muita coisa por descobrir noutras paragens. As melhores regiões do mundo encontram-se na Europa, especialmente em França, Itália e Espanha, mas os chamados países do Novo Mundo como os EUA, Chile e Austrália têm igualmente vinhos de elevado gabarito. O Decanter World Wine Awards, a maior e mais influente competição de vinhos, elegeu as regiões onde se produzem os melhores néctares do mundo, a saber: Bordeaux (França), Toscana (Itália), Mendoza (Argentina), Napa Valley (EUA), Douro (Portugal), Kakheti (Geórgia), Palatinat (Alemanha) e Stellenbosch (África do Sul).

A produção mundial de vinho manteve-se estabilizada nos últimos anos. Contudo, os dados mais recentes da Organization of Vine and Wine (OIV) revelam que a produção caiu para 237,3 milhões de hectolitros (- 9,6%) em 2023, mesmo assim continua a ser das bebidas mais consumidas em todo o mundo. A título de curiosidade, transformando em garrafas (750 ml), a produção mundial engarrafou-se em 31,5 mil milhões de garrafas.

Esta quebra é justificada pelas condições climatéricas adversas, com chuva forte, seca extrema e geada precoce, mas também pelos incêndios florestais, proliferação doenças fúngicas (oídio e míldio), que destroem as plantações nas principais regiões produtoras de vinho da União Europeia e no Hemisfério Sul, a que se junta uma significativa subida de preços.

De salientar que 81,7% da produção de vinho pertence a 10 países, mas há igualmente produção nos locais mais inóspitos do planeta como, por exemplo, no deserto de Gobi, na China. A abundante luz solar, a boa irrigação dos campos e um clima propício tornaram esse vasto deserto um campo ideal para o cultivo de uvas para produção de vinho.

A França lidera o *ranking* dos maiores produtores de vinho do mundo com 48,8 milhões de hectolitros, seguida pela Itália com uma produção de 38,3 milhões e da Espanha com 28,3 milhões. Os Estados Unidos continuam a produzir em grande quantidade alcançando os 24,3 milhões, seguido pelo Chile com 11 milhões de hectolitros. Portugal ocupa a 10.ª posição e confirma que é um forte produtor com um volume de 7,3 milhões de hectolitros – é o quarto maior produtor europeu e um dos três países do mundo que aumentou a produção (+ 9,8%) relativamente ao ano anterior. Há um dado factual e muito significativo: os países europeus dominam o mercado do vinho e representam 48,2% da oferta mundial, seguidos pelos países do continente americano com 18,5% da produção mundial.

AS REFERÊNCIAS A França é mundialmente conhecida pela moda, gastronomia e por produzir uma grande variedade de bons vinhos, desde os robustos tintos, até aos elegantes brancos, passando pelos esplendorosos espumantes. É frequentemente citado pelos grandes enólogos com o país líder na produção de vinhos de elevada qualidade, o que explica que seja o maior exportador mundial com um volume de 11,9 mil milhões de euros em 2023. Há 10 grandes regiões vitícolas, algumas são das mais antigas e famosas do mundo, caso de Bordeaux, reconhecida pela excelência dos vinhos tintos produzidos a partir das castas Cabernert Sauvignon e Merlot, da Borgonha, referência pelos tintos Pinot Noirs e os brancos Chardonnays, e a região do Champagne, mundialmente conhecida pelos espumantes, que representam 8% da produção total de vinho em França. Cada região tem caraterísticas muito próprias e os produtores franceses são especialistas em explorar as potencialidades de cada região e das castas que dispõem, caso do Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Pinot Noir, consideradas o *"crème de la crème"*. Entre os produtores franceses de renome estão Château Margaux, Domaine de la Romanée-Conti e Dom Pérignon.

> A França destaca-se pela grande variedade e qualidade dos seus vinhos

> Os produtores do chamado Novo Mundo rivalizam com as referências europeias

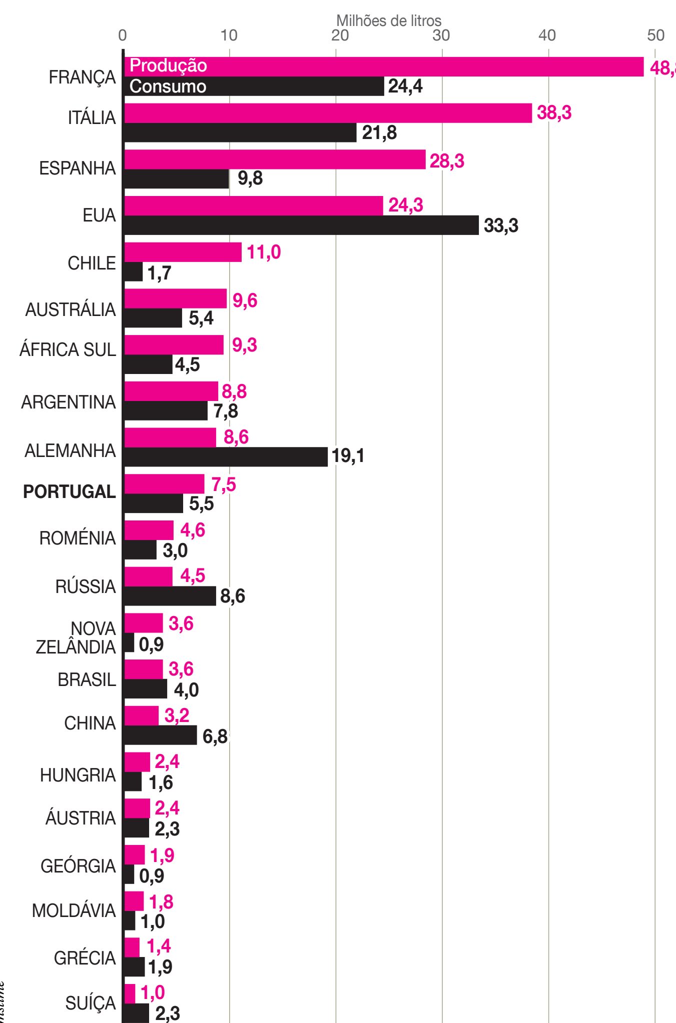
A Itália é o país da *"dolce vita"*, mas também dos grandes vinhos. Beneficia da variedade climática e de bons solos para produ-



As principais castas francesas dão origem a alguns dos melhores vinhos em todo o mundo

Dreamstime

PAISES VINÍCOLAS
Principais países produtores e consumidores



FONTE: OIV- international organization of vine and wine

zir vinhos com caraterísticas únicas, podemos dizer que rivaliza com a França no que diz respeito à variedade e qualidade. São reconhecidos a nível mundial os tintos robustos da Toscana, como o Brunello di Montalcino e o Chianti, e de Piemonte, caso do Barolo e Barbaresco, ao passo que a zona de Veneto é especializada nos elegantes vinhos brancos como o Prosecco. Antinori, Barolo e Gaja são os produtos mais representativos da indústria vinícola italiana, que exportou o ano passado qualquer coisa como 7,7 mil milhões de euros.

A Espanha é outro grande protagonista no panorama mundial com extensas áreas dedicadas ao cultivo da vinha, destacando-se a região de Rioja com os seus tintos elaborados a partir das castas Garnacha e Graciano e envelhecidos em carvalho. A Catalunha é muito famosa pelos espumantes Cava, feitos a partir das castas Xarello e Macabeo. A produção de cava representa 95% dos vinhos efervescentes produzidos em Espanha, que é o segundo maior produtor do mundo deste tipo de vinho, logo a seguir a França. Os vinhos de Jerez são, igualmente, conhecidos e apreciados em todo o mundo. Os produtores Vega Sicilia, Torres e Marqués de Murrieta destacam-se pela qualidade dos seus produtos, que renderam 2,9 mil milhões de euros no mercado de exportação.

A produção de vinho nos EUA está em crescimento, nomeadamente na Califórnia, com as regiões de Napa Valley e Sonoma a serem as mais importantes. A parceria com reputados produtores franceses resultou na produção de vinhos californianos de qualidade superior, especialmente os Cabernet Sauvignon dee Valle de Napa, Chardonnay e Pinot Noir, que se caraterizam pela sua complexidade, estrutura e potencial de envelhecimento. Existem outras regiões, caso de Washington, Missouri, Virgínia, Nova Jersey, Michigan e Texas, que apresentam vinhos de reconhecida qualidades. As exportações ficaram-se pelos 1,1 mil milhões de euros.

Já o Chile tem um clima e uma localização geográfica ideal para o cultivo de vários tipos de uva originárias de França, oferecendo vinhos de excelente qualidade e que fazem com que seja um dos maiores produtores de vinho do mundo. Entre as regiões produtoras, destaque para o Valle Central, maior região vinícola do país, Aconcágua, Valle de Itata e Atacama. Os vinhos chilenos são caracterizados pela enorme diversidade de estilos, destacando-se o emblemático Carménère, que tem a sua origem em Bordeaux. O Chile foi o quarto maior exportador global com um valor de 1,4 mil milhões de euros. Ainda no continente sul-americano temos os vinhos tintos argentinos que se distinguem pelo seu caráter intenso com destaque para o Malbec. Com a chegada dos imigrantes europeus no século XIX foram implantadas novas técnicas de cultivo e introduzidas novas castas europeias diversificando os tipos de vinho e aumentando a qualidade. O valor global das exportações em 2023 caiu para 600 milhões de euros

> Há numerosas regiões em todo o mundo que produzem vinhos de elevado gabarito

> Os Estados Unidos são o maior consumidor de vinho a nível mundial

Os vinhos australianos são diferenciam-se por serem intensos e oferecer sabores audazes e únicos. Diferenciam-se também por serem produzidos com a ajuda da tecnologia e técnicas de produção inovadoras. A Austrália não possui nenhuma variedade de uva nativa do seu território e os melhores vinhos são produzidos com a casta Syrah. O volume de exportação de vinho diminuiu significativamente para 1,2 mil milhões de euros. As condições climatéricas da Nova Zelândia permitem produzir brancos fantásticos e complexos, assim como tintos finos e saborosos. A maioria das suas castas são originárias de Franças e o destaque principal vai para o fresco e aromático Sauvignon Blanc.

A África do Sul produz uma grande variedade de vinhos, que se caracterizam pelo seu equilíbrio resultante do clima temperado, com verões agradáveis e invernos frios, e das condições do solo. Praticamente só utiliza castas internacionais para produzir uma grande variedade de vinhos, esse facto faz com que possamos encontrar qualquer tipo de vinho na África do Sul. Desde vinhos brancos frescos com ótima textura e aromas diferenciados, até vinhos tintos encorpados, intensos de boa acidez.

MAIORES CONSUMIDORES As estatísticas das OIV mostram que os EUA lideram no consumo de vinho, com 33,5 milhões de hectolitros, um valor superior àquilo que produz (23,5 mil milhões). Os países europeus estão em destaque no top 10 dos maiores consumidores de vinho. Se analisarmos o consumo de vinho *per capita*, então, Portugal é o campeão com uma média de 52 litros por habitante, a Itália (36 litros) e a França (35 litros) surgem logo a seguir.

Saúde. "O vinho não é uma solução mágica para prevenir doenças"



Foi a partir do "paradoxo francês", nos anos 90, que se começou a estudar de forma mais profunda os efeitos do vinho na saúde humana. Carla Vagante realizou uma dissertação de mestrado sobre este tema e tem uma certeza: são necessários mais estudos e provas conclusivas.

MARIA MOREIRA RATO
maria.rato@ionline.pt

O vinho tem sido apreciado há milhares de anos, não apenas pelo seu sabor, mas também pelos potenciais benefícios para a saúde associados ao seu consumo moderado. No entanto, a relação entre vinho e saúde continua a ser um tema de debate e pesquisa. Especialistas apontam para a necessidade de mais estudos para esclarecer os verdadeiros efeitos do vinho no organismo humano. Uma das pessoas que estudaram este tema é Carla Vagante, que se tornou mestre em Tecnologia e Segurança Alimentar, pela Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Nova de Lisboa, com a dissertação *Efeitos do consumo de vinho na saúde humana: aspectos positivos e negativos*, em 2012.

Na dissertação, que constituiu um desafio pela falta de trabalhos em português sobre o tema, abordou a biodisponibilidade dos compostos do vinho, como o resveratrol, e a sua eficácia na saúde. Destaca a diferença entre estudos *in vitro* (em laboratório) e *in vivo* (em seres vivos), e a complexidade da biodisponibilidade dos compostos do vinho.

Encontrou informações surpreendentes, como o impacto do vinho na bactéria Helicobacter pylori, que está associada ao cancro de estômago. "O vinho não erradica a bactéria, mas pode reduzir a sua atividade e proliferação", salienta Carla, acrescentando que "além disso, o vinho possui compostos antioxidantes que têm benefícios para a saúde". "O vinho tem propriedades benéficas, especialmente devido ao resveratrol e outros antioxidantes, mas o consumo deve ser moderado para evitar os efeitos prejudiciais do álcool", explicita a mestre que considera que o seu trabalho oferece uma visão acessível e compreensível sobre o impacto do vinho na saúde, tanto para especialistas quanto para o público em geral.

"O stresse oxidativo é um precursor de muitas doenças, incluindo cancros, devido à oxidação das células. Compostos antioxidantes podem ajudar na prevenção, mas não garantem imunidade total, já que outros fatores também influenciam. O resveratrol, encontrado na uva, é um antioxidante potente que pode proteger contra o stresse oxidativo e tem propriedades antimicrobianas", aponta Carla, técnica de qualidade no laboratório da VINIVISTA, adiantando que, historicamente, o vinho era visto apenas como uma bebida para festas, mas com o "paradoxo francês" começou a ser estudado pelos seus benefícios para a saúde.

O "paradoxo francês" é um termo criado para descrever um fenómeno observado em França, em que, apesar de uma dieta rica em gorduras saturadas, a taxa de doenças cardíacas era relativamente baixa em comparação com outros países ocidentais, como os EUA. Esse paradoxo intrigou os investigadores porque parecia desafiar a relação convencionalmente aceite entre uma dieta rica em gorduras saturadas e um aumento no risco de doenças cardiovasculares.

A ideia do paradoxo francês começou a ganhar atenção na década de 1990, após a publicação de um estudo do epidemiologista Serge Renaud e outros investigadores, que notaram que França tinha taxas relativamente baixas de doenças cardíacas em comparação com países com dietas semelhantes, apesar do alto consumo de gorduras saturadas. Este fenómeno foi observado principalmente nas regiões rurais de França, onde os padrões alimentares eram mais tradicionais.

A dieta francesa tradicional inclui uma quantidade significativa de produtos lácteos, carnes vermelhas e manteiga, todos ricos em gorduras saturadas. Apesar disso, os franceses apresentavam menos incidência de doenças cardíacas em comparação com outros países ocidentais com dietas semelhantes, como os Estados Unidos e o Reino Unido. O vinho tinto foi rapidamente apontado como uma possível explicação para o paradoxo. Além do vinho, outros fatores culturais e de estilo de vida foram considerados. Os franceses tendem a consumir porções menores e a comer de forma mais lenta e consciente.

"Isto trouxe uma nova perspetiva sobre o vinho, não apenas como uma bebida alcoólica, mas também como algo benéfico quando consumido com moderação. A diferenciação entre os tipos de vinho, como tinto e branco, dá-se pelos compostos antioxidantes presentes. O vinho tinto, feito com a casca das uvas, contém mais antioxidantes que o vinho branco, que é feito sem as cascas e tem mais conservantes, como o sulfito, para evitar a oxidação", observa Carla, indicando que a acidez volátil e o teor de sulfito são importantes na conservação e qualidade do vinho. "O vinho branco pode ter mais sulfito, o que o torna mais suscetível a reações alérgicas e menos antioxidante em comparação ao tinto. O vinho rosé tem características intermediárias entre o tinto e o branco, com menos antioxidantes", frisa.

E, de facto, as conclusões de Carla vão ao encontro daquelas que são apresentadas em estudos mais ou menos antigos. Por exemplo, recentemente, um estudo publicado no *Nutrients Journal* investigou a relação entre o consumo de vinho e a mortalidade cardiovascular, doenças cardiovasculares (DCV) e doenças cardíacas coronárias (DCC). Os investigadores realizaram uma revisão sistemática e meta-análise de estudos longitudinais, incluindo coorte e caso-controle, procurando dados em diversas bases até março de 2023.

As doenças cardiovasculares são responsáveis por uma alta taxa de mortalidade global, com 18 milhões de mortes em 2017. Estudos anteriores sugeriram uma relação positiva entre o consumo de vinho e eventos cardiovasculares, indicando que o consumo moderado pode promover a saúde cardiovascular. Componentes do vinho, como o resveratrol e polifenóis, têm sido associados a efeitos protetores contra doenças cardíacas e cancros.

A análise revelou uma associação inversa entre o consumo de vinho e a incidência de DCV, DCC e mortalidade cardiovascular. Esta associação foi observada tanto para vinho tinto quanto branco, embora o vinho tinto tenha mostrado benefícios mais evidentes devido aos seus compostos fenólicos, como ácido gálico e catequinas. Estes compostos têm propriedades antioxidantes e reduzem riscos como a oxidação do LDL e trombose.

OS PONTOS MENOS POSITIVOS

Portugal lidera o consumo de vinho *per capita* a nível mundial



O vinho representa cerca de 60% do consumo de álcool em Portugal, enquanto a cerveja e as bebidas espirituosas representam, respetivamente, 30% e 10%

DREAMSTIME

e o consumo total de álcool tem aumentado, de acordo com Manuel Cardoso, subdiretor-geral do Serviço de Intervenção nos Comportamentos Aditivos e nas Dependências (SICAD). Durante uma audiência na subcomissão parlamentar de Saúde Global, no início do ano passado, Cardoso e o diretor-geral do SICAD, João Goulão, discutiram o panorama atual do consumo de álcool no país. O vinho representa cerca de 60% do consumo de álcool em Portugal, enquanto a cerveja e as bebidas espirituosas representam, respetivamente, 30% e 10%. As bebidas espirituosas têm uma presença muito menor comparada à média europeia.

O consumo médio de álcool per capita aumentou ligeiramente de 11,9 litros em 2015 para 12,1 litros em 2019, contrastando com a tendência de queda na Europa. Enquanto os mais velhos preferem vinho, os jovens consomem mais cerveja e os adolescentes tendem a consumir bebidas espirituosas em forma de "shots". A proporção de consumidores de álcool em geral aumentou de 60% em 2012 para 61,5% em 2022. A embriaguez, no entanto, aumentou em todos os grupos etários.

O número de internamentos hospitalares relacionados com o álcool subiu de 31.500 para quase 40.000 e as mortes aumentaram de 2.600 para mais de 2.700. Cardoso destacou que as medidas atuais não estão a ser suficientes para melhorar a situação. Por isto, não é de estranhar que também no ano passado tenha sido revelado que a dependência de álcool em Portugal crescera quase 50% na última década, passando de 3% da população em 2012 para 4,2% em 2022. Joana Teixeira, da Sociedade Portuguesa de Alcoologia (SPA), destacou essa questão durante o congresso "Álcoologia em Tempo de Mudança", realizado no Centro Hospitalar Psiquiátrico de Lisboa (CHPL). Alertou para a necessidade de fortalecer as estruturas de tratamento e melhorar a deteção precoce dos casos de dependência, para evitar problemas graves como cirrose hepática e cancros relacionados com o álcool.

Segundo dados do Instituto Nacional de Estatística (INE), em 2013 os homens perdiam 7 070 potenciais anos de vida, anualmente, por doença crónica do fígado e cirrose. Este valor era de 1 745 para as mulheres. Por outro lado, a Doença Hepática Esteatósica, ou fígado gordo, afeta atualmente pelo menos 15% da população adulta em Portugal, o que equivale a mais de 1,2 milhões de pessoas. Entre essas, cerca de 200 a 300 mil apresentam formas mais graves, com potencial para evoluir para cirrose. Esta condição é frequentemente associada ao consumo excessivo de álcool, mas também tem a ver com hábitos de vida não saudáveis. Segundo a Associação Portuguesa para o Estudo do Fígado (APEF), a Doença Hepática Esteatósica é uma condição silenciosa que afeta mais de 115 milhões de pessoas globalmente e pode levar a complicações graves como cirrose hepática ou cancro de fígado. Estima-se que até 2030, cerca de 357 milhões de pessoas em todo o mundo serão afetadas por esta patologia.

No passado mês de julho, a Organização Mundial da Saúde (OMS) revelou que o consumo de álcool é responsável por quase 3 milhões de mortes anualmente, com uma em cada 20 mortes relacionadas com fatores como acidentes de trânsito, violência e doenças associadas ao álcool. O relatório global sobre álcool e saúde destacou que, em 2019, 2,6 milhões de mortes foram atribuídas ao consumo de álcool, representando 4,7% do total de óbitos. A maior parte das vítimas eram homens. Entre os países de língua portuguesa, Portugal lidera o consumo de álcool, com 78,1% da população a consumirem a substância. Preocupada com estes dados, Carla Vagante salienta a necessidade de mais estudos para confirmar os efeitos do vinho no organismo, especialmente em relação aos compostos antioxidantes. Observa "que muitos estudos são contraditórios e que ainda não há provas conclusivas". Acredita que os antioxidantes presentes no vinho têm benefícios para a saúde, mas ressalta "que o vinho é apenas um fator entre muitos que podem influenciar a saúde e não uma solução mágica para prevenir doenças".

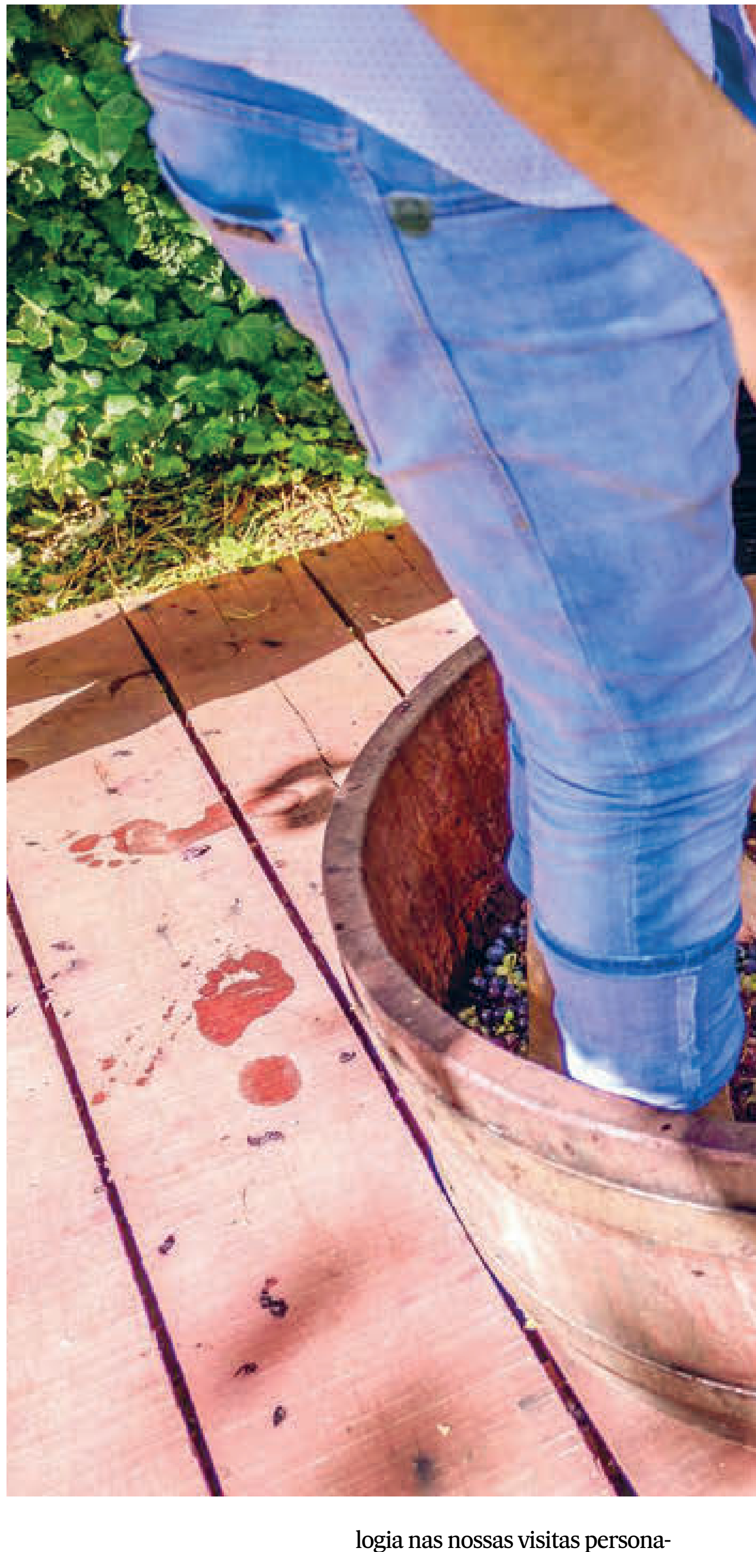


"O consumo deve ser moderado para evitar os efeitos prejudiciais do álcool"

Carla Vagante

AUTORA DE DISSERTAÇÃO DE MESTRADO SOBRE O IMPACTO DO VINHO NA SAÚDE

Enoturismo. A experiência única de "meter o pé na uva"



São cada vez mais as pessoas que procuram Portugal para uma experiência de enoturismo - querem conhecer as regiões onde se produz o vinho, degustá-lo, visitar as vindimas e fazer parte do processo, colocando "o pé na uva". O *i* dá-lhe a conhecer três quintas que possuem esta atividade.

SARA PORTO
sara.porto@ionline.pt

Há quem associe o fim desta estação do ano às vindimas. A poda dá-se, por norma, em janeiro. Na primavera formam-se os cachos e é no verão que os pequenos bagos ganham sabor, cheiro e cor. Entre setembro e outubro já se encontram maduros e, por isso, prontos para se transformarem em vinho.

Somos conhecidos além fronteiras pela qualidade dos nossos vinhos, sendo incontáveis os prémios e distinções conquistados em concursos internacionais. Os turistas chegam (cada vez mais) de todos os recantos do mundo e, na capital, é difícil encontrar quem esteja sentado numa esplanada sem um copo ou uma garrafa de vinho em cima da mesa.

Mas se há quem venha até Portugal para visitar monumentos, aproveitar as praias, passear pelas cidades, conhecer a gastronomia – degustando os nossos vinhos nos momentos de pausa –, outros vêm com o outro objetivo: conhecer as vindimas portuguesas, as regiões onde estas se encontram, os seus produtores, pisar uva e beber vinho. Em 2023, segundo dados da Associação Portuguesa de Enoturismo (APENO), Portugal foi considerado o segundo maior destino mundial nesta área – segmento da atividade turística que se baseia na viagem motivada pela apreciação do sabor e aroma dos vinhos e das tradições e cultura das localidades que produzem esta bebida. À frente surge apenas Itália, enquanto países como Espanha, França, Nova Zelândia, Argentina ou Austrália, ficam atrás.

UMA EXPERIÊNCIA DE LUXO O Douro e o Alentejo são as regiões onde se concentra o maior número de espaços dedicados a esta atividade. É na zona histórica da alfândega de Vila Nova de Gaia, a poucos passos da zona ribeirinha, que se encontra a Churchill's – uma cave de vinho do Porto em funcionamento e um centro de visitas onde todos os dias visitantes de todo o mundo provam vinhos do Porto e do Douro. Até 2017 a Quinta da Gricha era "apenas" a casa da Churchill's no Douro, onde se produzia esses vinhos "da forma mais tradicional possível": "Uvas apanhadas e selecionadas à mão, e pisadas a pé nos tradicionais lagares de granito datados de 1852", explica Ana Pinto, diretora de marketing do espaço. Em 2017, terminaram as obras de renovação da casa que existia na propriedade – datada do século XIX –, e das estruturas existentes para a produção de vinho, e foi o ano em que abriram o enoturismo – a Gricha Vineyard House. "Com apenas quatro quartos de luxo - Urze, Alfazema, Esteva e Zimbro –, a Gricha Vineyard House oferece uma experiência única, pessoal e intimista, da vida numa adega em funcionamento no Douro", afirma a responsável. "Convidamos os hóspedes a experienciar a tranquilidade e a simplicidade da vida no meio das vinhas, aprender sobre viticultura e enologia nas nossas visitas personalizadas, provar os vinhos da Churchill's entre os terraços do Douro ou com vista para os nossos lagares de 1852, relaxar ao pé da piscina com vista para o infinito, ou simplesmente descontrair no terraço enquanto contemplam a vista panorâmica sobre o vale do Douro", detalha.

> "Pisar as uvas 'a pé' é a melhor forma de produzir vinhos do Porto de alta qualidade"

> Quando saírem os vinhos de 2024 haverá um pouco dos visitantes na sua produção

Além disso, as pessoas podem fazer parte do processo, "metendo o pé na uva". Literalmente. Aliás, a Churchill's é uma das poucas casas de vinho do Porto que ainda pisa todas as suas uvas a pé, porque acredita "ser esta a melhor forma de produzir vinhos do Porto de alta qualidade". E por isso, estas experiências de vindima, garante Ana Pinho, "são um convite úni-



O 'pisa uva' é, por norma, o momento que as pessoas mais aguardam em toda a experiência de enoturismo

DR

co a participar no ritual mais tradicional da produção de vinho no Douro". "É especial saber que daqui a uns anos, quando saírem os vinhos da vindima de 2024, há um bocadinho de nós na sua produção", frisa.

Os dois programas começam no mês de setembro e ocorrem todas as quartas e sábados até ao dia 21 do mesmo mês: A Excecional Experiência Da Vindima custa 185 por pessoa e a Autêntica Experiência Da Vindima 95. De acordo com Ana Pinho, a Excecional Experiência da Vindima oferece "uma vivência mais completa". O dia começa às 10 da manhã com o desafio da apanha da uva juntamente com a equipa de viticultura, seguido por um lanche de vindima na Cozinha dos "Caseiros". Pela manhã, os participantes terão ainda a oportunidade de provar uma seleção especial de vinhos, que inclui dois Porto Vintage e dois Tawny, antes de se aventurarem na tradicional "pisa a pé" nos antigos lagares de granito de 1852. Esta experiência termina com um almoço tradicional servido no idílico Pátio das Laranjeiras, acompanhado por vinhos "frescos e elegantes". Caso os visitantes prefiram começar mais tarde, a Autêntica Experiência da Vindima inclui pisa a pé nos lagares da Quinta da Gricha e um almoço tradicional no Pátio das Laranjeiras, onde os participantes terão a ocasião de provar quatro vinhos dos vinhos emblemáticos da quinta. E é precisamente esta experiência mais prática que mais marca quem visita o espaço nesta altura. "Ver a Quinta em pleno funcionamento, tal e qual como seria se os visitantes não estivessem lá. É mesmo uma experiência autêntica, sem luzes nem câmaras, a não ser claro as que servem para ajudar a registar memórias que vão ficar para a vida!", sublinha a diretora de marketing. Segundo Ana Pinho, no turismo em geral há uma procura cada vez maior por experiências mais intimistas e mais autênticas. "Na Quinta da Gricha recebemos hóspedes de todo o mundo – EUA, Reino Unido, Alemanha, Itália, Japão –, mas também portugueses, que nos visitam para uns dias de tranquilidade no Douro e para desfrutar desta região única no mundo", adianta ainda.

> Na Quinta da Mainova as pessoas provam vinhos e metem a "mão na massa"

> Há cada vez mais americanos que procuram este tipo de experiências em Portugal

METER A 'A MÃO NA MASSA' Na Quinta da Mainova, no Alentejo, o enoturismo "é uma experiência que combina a paixão pelo vinho com a imersão do universo agrícola". "Para nós, o enoturismo vai além de uma simples visita, que se iniciou faz dois anos... É uma forma de compartilhar a nossa filosofia e valores", explica Bárbara Monteiro, uma das proprietárias do espaço. "Por se tratar de um projeto família, Mainova é o simbolismo de toda a família e a representação da história da Herdade da Fonte Santa situada no Vimieiro, Arraiolos", revela. Aqui, além dos vinhos, os visitantes podem degustar os azeites. "Na Mainova oferecemos vários programas de enoturismo e klivoturismo que permitem os nossos visitantes explorar a vinha|/olival, degustar os vinhos e/ou azeites e vivenciar a cultura da empresa", explica. Os

continua na página seguinte >>


Preços variam consoante o local desta experiência

>> continuação da página anterior

programas vão dos 45 euros aos 80. "Todas as nossas visitas incluem visita às nossas vinhas e olival - incluindo o nosso olival milenar - de jipe e uma tábua de produtos regionais", adianta. Aqui, os visitantes não põem o pé na uva, mas sim as mãos. "Temos um dia dedicado especialmente à vindima, no dia 7 de setembro - Moinante Experience - onde é dada a oportunidade de literalmente 'colocar as mãos na massa', fazendo a apanha da uva no campo e ajudar na mesa de seleção e escolha de uva. Assim, os visitantes entendem de forma mais íntima e autêntica o que está por trás de uma garrafa de vinho", revela Bárbara Monteiro.

Tal como na Quinta da Gricha, na Mainova, os visitantes vêm de várias partes do mundo, com um crescimento notável de visitantes provenientes dos EUA. "Os portugueses também têm um peso significativo e deixa-nos muito feliz que comecemos a ser um destino de enoturismo reconhecido a nível nacional e internacional", frisa a responsável. "Dentro deste pouco tempo, temos sentido um crescimento muito positivo nesta área de negócio. Acreditamos que o futuro do enoturismo em Portugal é promissor, sendo um país muito interessante pela quantidade de regiões vitivinícolas que temos. O setor está cada vez mais focado em práticas sustentáveis e num turismo responsável, que é muito valorizado. Temos todo o potencial para sermos um país de destaque como destino de enoturismo de alta qualidade, atraindo turistas internacionais e gerar benefícios significativos para as economias locais e comunidades", acredita Bárbara Monteiro.

Desde os anos 90 que, na Adega João Portugal Ramos, em Estremoz, cidade portuguesa no distrito de Évora, na região do Alentejo, se realizam as vindimas. E, ao longo dos anos, "o número de visitantes tem vindo a crescer", afirmou, no ano passado ao *i*, Vera Magalhães, responsável pelo enoturismo no local. No entanto, só há sete anos é que, na época das vindimas, os visitantes - que são sobretudo americanos, canadianos e brasileiros -, "podem meter a mão na massa". Segundo a especialista, o que as pessoas procuram nesta atividade é uma "experiência real", um momento de "divertimento" e "aprendizagem".

Nesta adega, as pessoas que compram o programa – com o custo de 80 euros onde está incluído um kit de trabalho composto por um chapéu e uma t-shirt – começam o dia no campo, onde selecionam e apanham uvas com a orientação do pessoal responsável. Depois, seguem para a adega, onde é feita a experiência de "pisa pé" nos lagares de mármore. É aqui que se faz a fermentação. "O 'pisa uva' é feito com um fato e uma espécie de meias, tal como os fatos dos pescadores que vêm até cá acima e possuem umas botas incorporadas de borracha", revelou na altura. Ou seja, na Adega João Ramos de Portugal, a pessoa não está descalça nos lagares que, por não terem altura, não permitem a participação de crianças. Segue-se uma visita à adega, onde as pessoas ficam a conhecer todo o funcionamento do espaço. "A pessoa é depois encaminhada para o almoço onde se dão as provas", concluiu a responsável, acrescentando que esta experiência só está disponível nesta época e durante 15/20 dias.



NA LINHA DA FRENTE

POR JOSÉ PAULO DO CARMO

Dançar com um copo de vinho na mão

É um mistério a razão pela qual só recentemente o consumo de vinho na noite, sobretudo em discotecas se tornou hábito. Há 20 anos, quando saía para beber um copo era raro o espaço que o disponibilizava no seu cardápio mesmo sendo de todas as bebidas apresentadas aquela que mais se produz em Portugal. Recordo-me que ninguém vendia vinho a copo mas também pouca gente o pedia, honra seja feita à minha amiga Michelle Mendonça, hoje em dia uma das grandes relações públicas da nossa praça que na altura parecia um peixinho fora de água quando chegava a um qualquer bar e lhe diziam "não temos". Se a memória não me atraiçoa foi a discoteca Lux Frágil do já falecido Manuel Reis, a primeira a ter um bar exclusivamente dedicado aos vinhos, no piso do meio, junto à casa de banho das senhoras.

Não deixa de ser estranho que uma das bebidas alcoólicas mais consumidas no nosso país nunca tenha sido alvo de maior atenção por parte de empresários e consumidores. Só o consigo explicar de duas formas. A primeira porque as chamadas bebidas brancas tinham à época, muito dinheiro para promover e patrocinar os espaços e abafavam tudo o resto e a segunda o facto de o vinho exigir um copo diferente, que não fica bem ser consumido nos copos de todas as outras o que podia pressupor um investimento que os proprietários não estariam dispostos a assumir. Conheço até o caso de um sócio de um dos bares mais famosos de Lisboa que não queria ter vinho porque dizia que manchava os luxuosos sofás e que não lhe compensava esse prejuízo.

Por essa altura já em França, Itália e outros países, o consumo de vinho em todo o tipo de festas, sobretudo em bares sofisticados era considerado um requinte e sinónimo de bom gosto. Felizmente que por cá esse fenómeno tem vindo a ser alterado. Talvez porque exista neste momento uma cultura do saudável e os produtores promovam o facto da bebida ser bem menos nociva do que as bebidas brancas e com menor teor alcoólico. Também o facto das marcas portuguesas terem maior capacidade de investimento e serem mais agressivas no marketing e comunicação dos seus produtos ou ainda porque gostamos de importar todas as tendências lá de fora e esta é apenas mais uma delas. Não será também alheio o facto de cada vez mais colocarmos o momento da dança ao final do jantar o que facilita continuar a consumir a mesma bebida do jantar onde o vinho é Rei há muito tempo.

Com esta alteração de posicionamento, o mercado pede cada vez mais vinho e os hábitos vão-se alterando ao ponto de certas marcas desenvolverem de forma estratégica, alguns produtos específicos para o entretenimento. Vinhos mais leves, pensados para os fins de tarde e principio de noite, muitos deles direcionados para um público feminino cada vez mais atento, conhecedor e apreciador. Hoje em dia é muito usual ver alguém com um copo na mão numa qualquer festa por esse país fora e sobretudo nas praias, no Verão, o vinho vai ganhando cada vez mais adeptos. Até porque o preço em relação a certas bebidas da moda como os cocktails é (ainda) extremamente convidativo!



VINHOS COM PEDIGREE. BEBER COMO SE FOSSE OURO

Se o comum dos mortais procura vinhos no supermercado até cinco euros, no mundo dos leilões há garrafas que podem chegar quase ao milhão de euros. Mas há quem pague milhares de euros nos restaurantes por um 'simples' Petrus.

VÍTOR RAINHO
vitor.rainho@ionline.pt

Para o comum dos mortais, uma garrafa de vinho que custe mais do que 50 euros no supermercado é um magnífico néctar. Para os verdadeiros apreciadores, e com poder de compra, podemos dizer que os mil euros em lojas de especialidade são o máximo que se deve gastar numa simples garrafa de vinho ou champanhe. "Os verdadeiros conhecedores conseguem ver as diferenças entre os vinhos até aos mil euros, depois disso é só pretensiosismo, pois é impossível descortinar as diferenças que justifiquem pagar-se 100 mil euros por uma garrafa", explica ao *i*, Bernardo Reino, antigo dono de uma loja de vinhos do Bairro Alto, nos anos 80.

Fazendo uma viagem no dr. Google, facilmente se percebe que há duas listas distintas: os vinhos que foram vendidos pela maior licitação em leilão, e os conhecidos vinhos que continuam a merecer a categoria de o melhor. Isto é: há vinhos que são vendidos por quase um milhão de euros, e que até podem já nem ser produzidos, mas que 'foram' à Lua ou acabaram por ser descobertos nalgum navio que foi afundado há muitos anos. Depois, há a categoria dos clássicos que continuam a ser vendidos nos melhores restaurantes do mundo, havendo registos de contas astronómicas de figuras do mundo dos negócios ou do desporto.

Aqui lhe deixamos uma lista dos dois: os que foram vendidos em leilões e os que custam fortunas nas lojas da especialidade ou nos restaurantes mais caros. Certo é que muitos dos que foram comprados em leilão talvez nunca venham a ser bebidos, pois são como verdadeiras obras de arte.



Petrus 2000

●●● Segundo um site brasileiro – muito dado a estas extravagâncias – um destes exemplares foi enviado ao espaço onde 'estagiou' 14 meses. A leiloeira Sothebys espera conseguir 830 mil euros com a sua venda. Segundo reza a lenda, o Petrus ganhou outro valor depois de ter sido descoberto pela Rainha Isabel II, que o terá escolhido para ser servido na sua coroação. No Auchan pode comprar uma garrafa por 5750 euros.



Screaming Eagle Cabernet Sauvignon

●●● Dizer-se que este ou aquele vinho é o mais caro do mundo tem uma grande dose de probabilidades de estar errado. Os leilões são o que são e ninguém sabe que destino têm as compras. Mas, segundo os brasileiros, o Screaming Eagle Caernet Sauvignon 1992 terá sido comprado por 420 mil euros num leilão nos EUA, em 2000. A garrafa leva seis litros e ninguém sabe onde anda a sua irmã gémea – os dois exemplares são únicos.



Domaine de la Romanée-Conti 1945

●●● Este vinho é conhecido mundialmente por todos os que têm a pretensão de estarem entre a realeza dos consumidores de milhares de euros à mesa, falando-se que a garrafa de 1945 atingiu o simpático valor de 482 mil euros num leilão da Sothebys, quem mais podia ser? A garrafa mais barata que encontrámos, e o leitor poderá adquirir, anda à volta dos dois mil euros. Se nos restaurantes costumam triplicar o preço, é só fazer as contas.



Chateau Cheval Blanc

●●● O preço das garrafas 'normais' é 'acessível' a uma classe média com vontade de beber caro, andará pelos 150 euros. Mas um exemplar de 1947 foi vendido por cerca de 220 mil euros a um colecionador de Genebra. A garrafa de seis litros faz parte de uma colheita que foi considerada um "acidente da natureza" e que tinha tudo para dar errado. Mas, muitas vezes, as desgraças anunciadas dão lugar a vitórias muito saborosas.



Chateau Margaux 1787

●●● Segundo o sítio Catawiki, esta garrafa de 1787 custou uma fortuna a uma seguradora. Porquê? Supostamente, o vinho tinha feito parte da coleção de vinhos de Thomas Jefferson, antigo Presidente dos EUA, e foi vendida por 191 mil euros. Acontece que um comerciante levou-a para um jantar num hotel de Nova Iorque e deixou-a cair... Já conhecia a anedota do 'És tinto fatal', mas esta é melhor.



1907 Heidsieck & Monopole

●●● As fontes consultadas não são coincidentes, mas sabe-se que cerca de duas mil e quinhentas garrafas deste champanhe foram descobertas no fundo do mar, depois do navio ter sido afundado, as divergências dizem respeito à data do afundamento do navio. O que se sabe é que as garrafas estavam intactas dentro das caixas de madeira. Resistiram até ao bombardeamento, mas uma delas, sabe-se, acabou em Moscovo, vendida por 224 mil euros.

Barca Velha. Como as barras de gelo ajudaram ao sucesso do vinho

Um génio chamado Fernando Nicolau de Almeida 'inventou' o vinho mais famoso português.



VÍTOR RAINHO
vitor.rainho@ionline.pt

É o vinho português mais famoso e quase que foi por acaso que Fernando Nicolau de Almeida 'descobriu' a poção mágica do Barca Velha. A história foi contada ao *Nascer do SOL* por João Nicolau de Almeida, filho do inventor ou descobridor, como se queira.

"Recordo-me de irmos [com o irmão] para o Meão, onde se fazia o Barca Velha, e de vermos as camionetas de Matosinhos cheias de gelo, para baixar a temperatura da fermentação, preservando os aromas primários da uva", contou. Como na altura não havia enólogos, a escolha era feita por seleção. "Na altura não havia laboratórios, havia pouca ciência. Claro que havia medições básicas, mas não dava para fazer bons vinhos. Era preciso ter uma grande capacidade de escolha. Ele tinha várias pipas e estava sempre a escolher: 'Esta pode ir para Barca Velha, esta não pode, esta pode'".

O gelo fazia com que a fermentação não passasse dos 20 graus, mas Fernando Nicolau de Almeida, um verdadeiro génio na palavra de muitos, percebeu que o Barca Velha ficava melhor se fosse buscar uvas à Meda, que eram mais ácidas, mais frescas e juntava-as às uvas maduras do Meão. "Fazia um *blend* [mistura] de vinhas, umas ácidas, outras maduras e conseguia assim controlar a fermentação, porque a acidez é muito importante para controlar a fermentação e para o equilíbrio do vinho", acrescentava João.

O primeiro Barca Velha tem data de 1952, mas muito se aprimorou depois.

"O meu pai era provador, na altura não havia enólogos. Ele fazia vinho verde numa quinta que tínhamos e que agora retomámos, mas o vinho tinha gás, as garrafas rebentavam, etc. E aconteceu a mesma coisa em França, em Bordéus, que queria exportar vinho para a América e aquilo começava a fermentar e rebentavam as garrafas. Então foi na universidade com Jean Ribéreau Gayon, um cientista descendente do Pasteur, e Émile Peynaud que se conseguiu dar a volta a esse problema". Como o pai de João Nicolau de Almeida tinha esse problema com o vinho verde, decidiram convidar Peynaud, nos anos 70. "Como ele tinha resolvido esse problema, porque as bolhas que se criavam era uma segunda fermentação. Ele é que descobriu que aquilo era feito por bactérias e não por leveduras. E então resolveu isso: fazer a fermentação malolática antes de engarrafar e assim já não fermentava na garrafa e estava salvo o vinho. Quando o meu pai – que estava na Casa Ferreirinha – soube que ele tinha resolvido isso, convidou-o para vir cá ver o vinho. Ele estava na sala de provas, a provar os vinhos verdes e a falarem sobre isso e tinha ao lado um vinho tinto, e o senhor Peynaud pega no copo de vinho tinto, cheira aquilo e pergunta: 'Porque é estão a perder tempo com isso?". Vocês têm aqui um dos melhores vinhos que já vi na minha vida e estão a perder tempo com o verde? E convidou o meu pai para ir a Bordéus. Esteve lá e viu como é que eles faziam o controlo das temperaturas, da acidez, etc.".

Fernando Nicolau de Almeida tinha um humor muito britânico, e aos restaurantes que ia levava sempre os seus vinhos, pois não gostava dos disponíveis, que eram poucos, diga-se. A luta do criador do Barca Velha foi muito difícil com a administração da Real Vinícola, proprietária da marca. "Tinha uma luta muito grande com a administração devido à parte económica, porque fazer um vinho para se vender ao fim de sete anos era complicado. Quando o vinho saía aos sete, oito anos era uma bomba", acrescentava o filho.

A 21.ª COLHEITA DO BARCA VELHA

Hoje, a família Nicolau de Almeida anda por outras vidas, e o filho João, juntamente com os filhos, aposta tudo na Quinta do Monte Xisto. Mas o Barca Velha seguiu o seu caminho e em maio a Sogrape e a Casa Ferreirinha apresentaram a 21.ª colheita do famosos vinho, desta feita de 2015. O preço base será de 860 euros.

Ao *Público*, o enólogo Luís Sottomayor explicou que, apesar de ser hoje "um vinho mais moderno", "o [seu] perfil não muda". No mesmo artigo, revela-se que um Barca Velha de 1957, 0,75L, custa quase quatro mil euros.

Nota final. O que cada um dá por uma garrafa de vinho só a ele lhe diz respeito. Olhando para os vinhos da página do lado, não deixa de ser um pouco afrontoso alguém pagar quase um milhão de euros por uma garrafa. Mas também não deixa de ser estranho ver pessoas a beber Barca Velha com Seven Up como vi tantas vezes. As modas são mais fortes do que o bom senso.

Curiosidades e mitos. Sabe tudo sobre vinhos?

Há vários mitos que ainda continuam a persistir, mesmo entre aqueles que pensam que sabem tudo sobre vinhos. Veja também algumas curiosidades em torno desta bebida alcoólica.

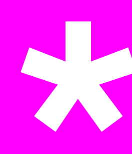
SARA PORTO *sara.porto@ionline.pt*
SÓNIA PERES PINTO *sonia.pinto@ionline.pt*



Sabia que a pior divisão para guardar uma garrafa de vinho é a cozinha? A explicação é simples: A temperatura ambiente costuma ser mais alta do que a ideal devido aos eletrodomésticos que emitem calor. E, como a maioria dos portugueses não tem uma adega, o ideal é encontrar um lugar arejado, com pouca luz, temperatura equilibrada e sem oscilações. Também o interior dos frigoríficos geralmente é muito frio, a não ser que seja um próprio para vinhos.

Mais velho é melhor?

Ao contrário daquilo que muita gente pensa, só vale a pena envelhecer alguns vinhos (apenas 5% da produção mundial de vinho fica realmente melhor com o envelhecimento). Entre eles estão tintos encorpados, vinhos fortificados e alguns vinhos brancos de qualidade excecional. Isto significa que, para um vinho ser bom, não precisa necessariamente de ter já muita idade. A verdade é que, atualmente, a maioria dos vinhos produzidos, devem ser consumidos ainda jovens e frescos (os restantes 95%).



VINHO BRANCO A PARTIR DE UVAS TINTAS
Muita gente não sabe, mas o vinho branco também pode ser feito a partir de uvas tintas. Como? A coloração do vinho é definida pela extração de pigmentos presentes na casca da uva, que ficam de fora da fermentação no caso dos vinhos brancos produzidos a partir de uvas tintas.



AMADURECER OU ENVELHECER?
O processo não é igual, já que o processo de amadurecimento dos vinhos continua a decorrer enquanto estes se encontram guardados em barris de carvalho ou em vasilhas de aço inoxidável, enquanto o envelhecimento decorre depois de ter ser engarrafado.

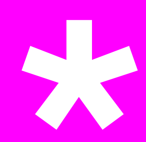


QUANTAS UVAS SÃO PRECISAS PARA FAZER UMA GARRAFA

Segundo o Instituto de Vinhos da Califórnia, são necessários de seis a oito cachos de uva - um número entre 600 e 800 bagos de uvas, ou aproximadamente 1,08 kg - para fazer uma garrafa de vinho (seco) de 750 ml. Para vinhos com alta concentração de açúcares podem ser necessárias cerca de 10 mil uvas.

VINHO VERDE É UM TIPO DE VINHO?

O Vinho Verde não é um tipo de vinho, o que há é uma Região Demarcada dos Vinhos Verdes, conhecida como Alto Minho e que foi criada em 1908. Isto é, o nome 'Vinho Verde' não se refere à cor, mas sim à região onde é produzido. E pode ser feito a partir de diversas castas de uvas brancas ou tintas.



O QUE É UM VINHO DE RESERVA?

Para ser designado como Reserva, o vinho deve ter um estágio mínimo em barricas de carvalho e na garrafa de três anos antes de ser colocado no mercado.



Melhor altura para vindimar Apesar dos meses de setembro e outubro serem geralmente associados às vindimas, o calendário varia de região para região, resultando da geografia do país, das diferentes castas de uvas cultivadas e das condições climáticas locais. Por exemplo, no sul do país, onde as temperaturas são mais elevadas e o clima é mais quente, as vindimas começam, muitas vezes, em agosto. Já nas regiões mais frescas e de maior altitude, como as Beiras, as vindimas podem estender-se até o mês de novembro, uma vez que, as temperaturas mais baixas permitem que as uvas amadureçam mais lentamente.

Unesco. A região vinícola do Alto Douro, uma das mais antigas do mundo, com mais de 26 mil hectares foi declarada Património Mundial pela UNESCO, em 2001. Um dos critérios em que se baseou esta decisão foi a importância da mão humana na configuração da paisagem.

CONTA CORRENTE

Impreparados

O sismo sentido com intensidade, em Lisboa, o maior desde 1969, ocorre 36 anos depois da tragédia do incêndio do Chiado e no rescaldo dos incêndios na Madeira que evidenciaram a impreparação ou soberba dos decisores políticos perante a ocorrência do risco.



António Galamba

A reiterada desvalorização individual e comunitária dos riscos nos modelos de organização e nos nossos quotidianos, dos cidadãos aos decisores, faz emergir toda uma evidência de impreparação, que é muito mais que um epifenómeno, é um perigoso padrão.

O risco existe e tem de ser incorporado nas decisões, nas ações e na interiorização de rotinas em função da probabilidade ou da inevitabilidade.

Em Portugal, o risco sísmico existe, mas tirando uns maduros e alguma legislação mais no papel do que na aplicação, este é normalmente desvalorizado. É claro que existem regiões do país, como os Açores, com um maior nível de consciência do risco e de prontidão cívica e institucional para as ocorrências, mas o nosso padrão de ponderação e de antecipação do risco é indigente. É proporcionalmente oposto à facilidade com que os media e alegados especialistas falam sobre tudo nos suportes existentes em modo de "encher chouriços" em antena.

O sismo sentido com intensidade, em Lisboa, o maior desde 1969, ocorre 36 anos depois da tragédia do incêndio do Chiado e no rescaldo dos incêndios na Madeira que evidenciaram a impreparação ou soberba dos decisores políticos perante a ocorrência do risco, sem os meios adequados para o combate e sem a humildade para solicitar apoio para o ataque inicial.

É preciso incorporar o risco nas vidas e colocá-lo no radar das decisões, mesmo que isso não tenha a visibilidade política, pública e mediática de outras opções mais rentáveis sob o ponto de vista eleitoral. É preciso fazê-lo de forma estruturada e sustentada, implacável no caso da aplicação de legislação antissísmica na construção em território de risco acrescido, como é o caso da grande Lisboa, onde se tem brincado com o fogo. Aqui, não pode haver nem quintais, nem quintinhas, de orgulhos bacocos que ficarão soterrados em caso de ocorrência, com relevo na perda de vidas, na destruição do edificado e na capacidade operacional de socorro. É que da minha experiência na área, o nível de integração operacional de Lisboa com o nível distrital e o plano nacional era sempre um caso à parte, sem a existência de rotinas de articulação e de agilização do socorro em caso de emergência. E no caso de uma ocorrência com relevantes impactos humanos e físicos, importa ter socorro posicionado no território com capacidade de resiliência para agir, mas boa parte da intervenção terá de vir do exterior, em função das disponibilidades de mobilidade no acesso às zonas sinistradas.

O risco não nos pode bloquear, mas tem de ser incorporado na organização e nos quotidianos, fazendo com que exercícios correntes anuais de consciencialização como o "A terra treme" da proteção civil, seja muito mais que uma nota de rodapé da atualidade ou uma coisa para as escolas.

Portugal tem em aplicação um Plano de Recuperação e Resiliência, o famoso PRR, com apoios da União Europeia, orientado para tanta coisa, por vezes com recurso a investimentos inconsequentes, a suporte de despesas correntes e à criatividade da necessidade de gastar o dinheiro num determinado prazo, mas sobre a resiliência ao risco sísmico é um vazio. A displicência com que se desvaloriza o risco, sem relevância estratégica, cívica e eleitoral, projeta-se na pacatez com que aceitamos a inexistência de impulsos estruturais de reforço da resiliência face aos sismos, a outros riscos presentes na sociedade portuguesa ou a construção de infraestruturas hospitalares sem proteção em relação a esse risco.

Há uma triste tendência para sermos intolerantes com o acessório, em especial em função do umbigo, e complacentes com o que verdadeiramente importa, no imediato ou na emergência de uma expressão de risco. Ao considerar-se que a realidade só o é se tiver projeção mediática ou relevância eleitoral, entra-se numa dimensão em que se negligencia o que é estrutural, razão pela qual não se investe na manutenção e renovação dos sistemas de abastecimento de água com enormes perdas até ao consumidor, não se acautela a manutenção das infraestruturas após a sua construção e inauguração ou não se ataca o que alegadamente não dá votos porque incomoda o eleitor ou perturba as bolhas idílicas construídas em torno dos direitos, sem deveres.

É tempo de arrepiar caminho, de incorporar os riscos nas nossas vidas, sem bloquear, mas sendo conscientes e eficazes.

É tempo de exigir mais ação, sustentada, consequente e estável, até porque as opções e investimentos não podem estar dependentes da circunstância de quem está de turno no governo ou na presidência, na Câmara ou na junta, no comando ou na estrutura operacional de emergência e proteção civil.

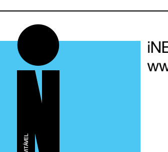
É tempo de reforçar a consciência individual e comunitária dos riscos, sem alaridos excessivos, soberbas dos decisores ou proatividades inconsequentes que ainda induzem mais alarme e incerteza.

A história dá-nos avisos. Os especialistas sublinham os riscos reais existentes. As ocorrências sublinham as impreparações. É tempo de agir, de forma sustentada. Ontem, já era tarde.

NOTAS FINAIS

RIDÍCULO ALBUQUERQUE. A evidente incompetência do decisor político regional nos incêndios na Madeira foi elevada à máxima potência com a sustentação de que havia partidos (os que viabilizaram a governação, como o Chega ou a Iniciativa Liberal) que queriam aproveitar a ocorrência para deitar o governo abaixo. Tal só acontecia porque havia maioria simples. Imagine-se Montenegro a verberar que o sismo só aconteceu porque o governo não tinha maioria no parlamento. Tudo demasiado ridículo, com a soberba do poder de sempre.

A EXPETATIVA É O DIABO. Em breve reentrados nas rotinas do pós-férias, em rota do Orçamento de Estado para 2025, os protagonistas políticos estão cada vez mais enleados nas expetativas que geraram. Uns no poder, alimentaram a ideia das amplas disponibilidades orçamentais para ajustes positivos nos rendimentos, entremeadas com anúncios positivos pendentes de aprovação parlamentar. Outros na oposição, constrangidos entre a expetativa da oposição cristalizada a quem vigora ou a convergência mínima do compromisso, a bem do país. O diabo pode ser a expetativa gorada.



iNEVITÁVEL
www.ionline.pt

DIRETOR Mário Ramires
DIRETOR EXECUTIVOVítor Rainho
DIRETOR EXECUTIVO ADJUNTO José Cabrita Saraiva
DIRETOR DE ARTE Francisco Alves
CONSELHEIRO EDITORIAL José António Saraiva

REDATORES PRINCIPAIS Afonso de Melo e Felícia Cabrita
EDITORA EXECUTIVA Sónia Peres Pinto
EDITORES Joana Andrade e Laura Ramires

POLÍTICA Raquel Abecasis
SOCIEDADE Inês Teotónio Pereira e Maria Moreira Rato
ECONOMIA Daniela Soares Ferreira
INTERNACIONAL Gonçalo Nabeiro
CULTURA Diogo Vaz Pinto e Sara Porto
DESPORTO João Sena
IMAGEM Miguel Silva *(Fotógrafo)*, Bruno Gonçalves *(Fotógrafo)*, Óscar Rocha *(Infográfico)*, Ana Gonçalves *(Gráfica)*, Miguel Peixe Dias *(Gráfico)*, Fátima Albuquerque *(Pós-produção de imagem)* Júlio Rodrigues *(Pós-produção de imagem)*
GESTÃO DE CONTEÚDOS Fábio Sousa, Gonçalo Morais, Jorge Magalhães Afonso
ADJUNTA DIREÇÃO Carolina Silva
ASSISTENTE DIREÇÃO E REDAÇÃO Margarida Alexandre
CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO José Saldanha Bento, Luís Santos e Pedro Vargas David
FISCAL ÚNICO Vítor Vale

DEPARTAMENTO FINANCEIRO Conceição Salvador *(TOC)*
DEPARTAMENTO COMERCIAL
Maria João Jorge *mariajoao.jorge@newsplex.pt*
Telemóvel 96355331
PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO Mário Silva *(Diretor)*
DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA Hugo Marques *(Diretor)* e Miguel Branco
DEPARTAMENTO JURÍDICO E DE RECURSOS HUMANOS
Fátima Esteves *(Advogada)*, Ana Rodrigues *(RH)*, Pedro Ferreira *(Apoio Logístico)*
REDAÇÃO E SEDE DO PROPRIETÁRIO/EDITOR NEWSPLEX, S.A
Taguspark. Núcleo Central, sala 371
2740-122 Porto Salvo, Oeiras NIPC 513766073,
Matriculada na CRC de Lisboa sob o n.º 513766073,
Capital Social 150.000 euros
Detentor de 98,21% do capital: Sunny Media – Unipessoal, Lda,
Registo ERC 223939
Telefone Redação 211 976 146

PUBLICIDADE publicidade@newsplex.pt
EMAIL GERAL geral@newsplex.pt

EDIÇÃO ONLINE www.ionline.pt

EMAILS agenda@ionline.pt; correio.leitores@ionline.pt; radar@ionline.pt; zoom@ionline.pt; mais@ionline.pt; desporto@ionline.pt

O Estatuto Editorial do i encontra-se disponível em:
http://ionline.pt/estatuto-editorial

IMPRESSÃO Sogapal – Estrada de São Marcos, Nº 27, São Marcos 2735-521 Agualva-Cacém

DISTRIBUIÇÃO VASP
Depósito legal 293616/09 Registo ERC 125624
TIRAGEM MÉDIA 10 000 exemplares

TÉCNICO

Água e fogo

A erosão dos solos é também uma consequência grave dos incêndios florestais. Com a destruição da vegetação, o solo perde a sua estrutura e estabilidade, tornando-se vulnerável à ação da chuva e do vento.



Sílvia Monteiro
e Ricardo Santos

Todos os verões aparecem nas notícias incêndios que assolam o pais. Este terrível problema ambiental é recorrente todos os anos. Existe, no entanto, um problema adicional às áreas queimadas e à perda de biodiversidade. A degradação da qualidade da água após incêndios florestais é uma preocupação ambiental significativa, sobretudo em regiões vulneráveis a escassez de água, como é o caso de Portugal. Os incêndios florestais, ao destruírem a cobertura vegetal, têm um impacto direto na qualidade da água e na estabilidade dos solos, contribuindo para a erosão e poluição dos recursos hídricos.

Durante um incêndio, a vegetação que antes protegia o solo e regulava o ciclo hidrológico é consumida pelo fogo. Sem esta barreira natural, o solo fica exposto a diversos processos de degradação. Uma das consequências mais imediatas é a redução da infiltração de água no solo, o que aumenta o escoamento superficial. Este escoamento, agora não filtrado pela vegetação, transporta cinzas, sedimentos, nutrientes, metais pesados e outros poluentes para os cursos de água. Estas substâncias podem causar uma série de problemas, como a eutrofização dos corpos de água com proliferação de algas, reduzindo a qualidade da água e prejudicando a fauna aquática, por vezes de forma irreversível.

A erosão dos solos é também uma consequência grave dos incêndios florestais. Com a destruição da vegetação, o solo perde a sua estrutura e estabilidade, tornando-se vulnerável à ação da chuva e do vento. Sem raízes para segurar o solo, a água da chuva remove facilmente as camadas superficiais, transportando-as para os cursos de água. Este processo não só degrada a qualidade dos solos, tornando-os menos férteis, como também provoca o assoreamento de rios e ribeiras, reduzindo a sua capacidade de armazenar água e aumentando o risco de inundações. A erosão dos solos também pode levar à perda de habitat para muitas espécies e à degradação da biodiversidade local.

É, portanto, importante que se mitiguem os impactos dos incêndios na qualidade da água e na erosão dos solos. A plantação de espécies nativas que sejam resistentes ao fogo e que tenham raízes profundas é crucial. Estas plantas ajudam a estabilizar o solo, reduzindo a erosão e aumentando a infiltração de água. Adicionalmente, após incêndios florestais é ainda mais importante monitorizar e gerir as bacias hidrográficas de forma a prevenir a degradação da qualidade da água. A implementação de zonas tampão ao longo dos cursos de água, que atuam como filtros naturais, é de elevada importância.

No entanto o mais importante é possivelmente a sensibilização das comunidades locais sobre as práticas de prevenção de incêndios e uma gestão sustentável dos recursos naturais é fundamental para prevenir futuros danos e assegurar a resiliência dos ecossistemas.

É importante que todos compreendamos que um incêndio não termina quando é extinto, as suas consequências são duradouras, e com implicações em todos nós por muito distante que possamos viver do local. Todos devemos compreender que a água que sai das nossas torneiras possui um pouco de todos os incêndios que têm acontecido ao longo dessa bacia hidrográfica. Todos temos o dever de tentar mitigar ao máximo as possibilidades de ocorrerem incêndios, que cada vez é mais importante para o bem estar global.

Investigadores do Instituto Superior Técnico

É importante que todos compreendamos que um incêndio não termina quando é extinto, as suas consequências são duradouras, e com implicações em todos nós por muito distante que possamos viver do local



Hélder Santos/AFP

É fundamental prevenir futuros incêndios

RÉDEA SOLTA

Chico-espertismo

Da política à restauração, os exemplos de chico-espertismo, incompetência e impreparação manifestas são óbvios.



Eduardo Oliveira e Silva

Nota prévia: Em boa hora o governo despediu a administração da Parpública, esperando-se que desta vez o setor empresarial do Estado se liberte de um conjunto de monos que custam milhões, a fim de que não se repitam casos como a Efacec e a Inapa. Já no IHRU, o instituto da habitação, a substituição dos gestores arrasta-se e logo num dos setores onde precisamos urgentemente de medidas.

1. O que se passou durante o grande incêndio da Madeira é deplorável. Ficou à vista um conjunto de falhas operacionais e políticas que merecem uma análise rigorosa por parte do Estado, que não vai obviamente acontecer. Esconder as incompetências é o prato do dia em Portugal. Miguel Albuquerque foi irresponsável e sobranceiro. Não serve para a função, juntando incapacidade aos problemas de outra natureza que tem. Tudo o que era suposto estar coordenado não existiu no terreno, onde as chamas lavraram doze dias (!). Levou uma semana até que chegassem e atuassem os apoios aéreos que estavam logo ali nas Canárias. O pedido de auxílio foi inexplicavelmente tardio. Mais do que a dificuldade em se perceber a tática do combate, o comportamento dos responsáveis políticos e operacionais foi lamentável. No continente, a ministra da Administração Interna meteu dó com declarações patéticas (efeito conjugado dos nervos e da falta de *media-training)* em vez de mostrar que estava a fazer alguma coisa de útil. Tudo aconteceu com o primeiro-ministro de férias no Brasil e um substituto, Paulo Rangel, excessivamente discreto. Recorde-se que, por mais regionalizadas que estejam, a Madeira e os Açores são parte da República portuguesa, a qual mais uma vez pareceu ser das bananas, no caso das da Madeira. Já no sismo sentido na madrugada de segunda-feira, Paulo Rangel, o Governo, o Presidente Marcelo e a proteção civil estiveram impecáveis, embora a natureza benigna do abalo não permita dizer que o sistema funcione bem ou que o nível da construção seja aceitável. Um sismo da mesma intensidade em terra teria provavelmente um efeito devastador.

2. Os portugueses sabem bem que muito do que é anunciado não passa de ficção. Esperava-se que as coisas pudessem mudar com Montenegro, depois de oito anos de costismo. Infelizmente, não se vê diferenças substanciais. Há dias, soube-se que dos 25 mil estudantes do ensino superior deslocados, mais de 15 mil não solicitaram sequer o apoio para quartos a quem têm direito. Isto porque os proprietários não estão disponíveis para passar recibos e pagarem impostos. E muito menos estão os inquilinos que subalugam umas camas, enquanto os estudantes e famílias têm de se sujeitar. A economia informal está também em crescimento no aluguer de casas de férias no verão, sobretudo no Sul. Há Alojamentos Locais inativados momentaneamente para isso. O passa-palavra voltou em força. A economia paralela é encarada na sociedade como legítima defesa face a um Estado guloso. Poucos são os que se sentem mal com esses procedimentos que nada têm a ver com as grandes lavagens de dinheiro sujo que abundam sem castigo. Mas, até para se ver que nem todos querem fugir ao fisco, leia-se a notícia de que os proprietários que pediram compensação pelo congelamento definitivo das rendas se queixam de que, após um processo caótico e burocrático, não estão a receber resposta nos 30 dias do prazo legal. Nem para os bons samaritanos há uma atenção.

3. Há muito que neste espaço se admitiu uma candidatura de Leonor Beleza a Belém. A ex-ministra de Cavaco Silva é tida como um trunfo do centro-direita moderado. Verdade se diga também que a presidente da Fundação Champalimaud tem sido simpática para o PS. Viu-se com a recondução com aplauso da gestão da *RTP*, num processo em que a sua opinião foi determinante, apesar da empresa estar a definhar. A hipótese Beleza foi agora colocada às claras por Hugo Soares numa entrevista ao *Expresso*, parecendo pelo relato ter sido o próprio a puxar pelo nome, embora sem descartar outras figuras relevantes do PSD, como Marques Mendes, Barroso e Passos Coelho. O secretário-geral e líder da bancada parlamentar do PSD falou quando Montenegro andava veraneando pelos brasis e antes do evento anual de Castelo de Vide, que marca a rentrée. Na política, não há acasos desses. Se decidir avançar, é provável que Leonor Beleza, contemporânea na faculdade e amiga muito próxima de Marcelo, reúna apoios de muitos lados e até de socialistas não nunistas. Há quem a veja como uma impulsionadora de miríficos pactos de regime. Uma coisa é certa: Beleza não impediria candidaturas do PS, da esquerda radical e da direita venturista, mas seria uma concorrente forte, embora talvez sem a capacidade de gerar a mobilização que Portugal precisa para travar a queda sistemática no *ranking* da União Europeia.

> Os portugueses sabem bem que muito do que é anunciado não passa de ficção. Esperava-se que as coisas pudessem mudar com Montenegro...

4. Na já citada entrevista, Hugo Soares foi infeliz e imaturo na resposta que deu sobre as eleições americanas. Afirmou que não sabia se votaria em Trump ou Kamala, porque não conhece bem o percurso da vice-Presidente agora candidata. Se não conhece, com as funções e responsabilidades que tem, devia conhecer. Quanto a Trump, admite discordâncias profundíssimas, mas não o exclui. É aberrante o homem forte do partido humanista fundado por Sá Carneiro admitir votar num fanfarrão misógino, racista, putinista e incentivador de um assalto terrorista ao Capitólio por não aceitar a derrota nas urnas. Qualquer coisa não bate certo na São Caetano.

5. O planeamento sempre foi uma desgraça entre nós. Daí que não surpreenda a notícia de que não temos pedreiras de granito necessárias para garantir a matéria adequada à sustentação de uma linha de TGV. As que temos não fornecem pedra suficientemente dura e há grande preocupação por causa do tempo que levam as autorizações. Corremos o risco de ter de importar de Espanha, o que seria caríssimo e lesivo para a economia. Não temos a pedra, mas não faltam calhaus com olhos, pelos vistos.

6. Na China e noutros países houve (e nalguns ainda há) uma moeda para estrangeiros e outra para os indígenas. Naturalmente que é para multiplicar os custos para forasteiros. Chico-espertos, os patrões de certos restaurantes cá do sítio fazem melhor: têm uma ementa secreta para "tugas" e outra para "camones". Defendem o patrício dos preços astronómicos e da inflação hipergalopante, contando com eles para as vacas magras. Estamos numa fase de subidas astronómicas. Uma cadeia de supermercados passou um chocolate de 99 cêntimos para 1,49 euros de um dia para o outro, talvez por ter avelãs inteiras. É quase tanto como a bola de Berlim do Algarve de onde chegam notícias de cotação a 2 euros, embora na Caparica já haja nota de transações a 2,20. Na restauração, além da citada operação clandestina, ocorre também o desaparecimento de qualquer petisco verdadeiramente nacional nas paragens turísticas. Sobram o bacalhau à Brás e a sardinha congelada, normalmente oriunda da safra de 2023. Os portugueses normais (e os imigrantes que por cá andam) estão de rastos. Não aguentam os preços, mesmo que estejam ao alcance de uma classe média baixa da Andaluzia para não falar de noruegueses ou americanos. Quando vier o inverno (que esperemos seja frio e chuvoso), os que não tiveram o cuidado de ilegalmente facilitarem o compatriota e teimarem em manter preços turísticos arriscam-se a falir. Não haverá que ter pena, a não ser do facto de atirarem para o desemprego os que eles exploram. O turismo não pode ser dinheiro fácil, vigarice e uma forma de escravizar empregados. Governo e câmaras têm de estar atentos, sem que se volte ao sistema tabelado do salazarismo, quando um bolo de arroz tinha de pesar 50 gramas. O que se assiste hoje, nos locais mais populares das cidades, é um escândalo de exploração, sem qualidade e que afasta os portugueses, o que inevitavelmente terá consequências negativas para os especuladores no dia em que faltarem estrangeiros.

POR UMA DEMOCRACIA DE QUALIDADE

A energia verde não é toda madura

O PNEC2030 em aprovação é um documento atualizado, exaustivo e compreensivo da política energética do atual Governo. Integra e continua a política do último com menor estardalhaço e está totalmente alinhado com a UE.



Henrique Gomes

O PNEC Decorre até ao próximo 5 de setembro, a consulta pública sobre a revisão do Plano Nacional Energia e Clima 2030 (PNEC 2030) que tem como visão "promover a descarbonização da economia e a transição energética visando a neutralidade carbónica, enquanto oportunidade para o país, assente num modelo democrático e justo de coesão territorial que potencie a geração de riqueza e o uso eficiente de recursos."

Principal instrumento de política energética e climática no horizonte de curto médio prazo, "... o PNEC 2030 aborda os aspetos elencados na referida estrutura: inclui uma caracterização da situação atual em Portugal em matéria de Energia e Clima, abrangendo as cinco dimensões do Regulamento – descarbonização, eficiência energética, segurança de abastecimento, mercado interno da energia, e investigação, inovação e competitividade –, bem como a definição dos contributos nacionais, e políticas e medidas planeadas para o cumprimento dos diferentes compromissos globais da União, incluindo em termos de redução de emissões de gases com efeito de estufa, energias renováveis, eficiência energética e interligações."

Tratando-se de um instrumento decisivo para a definição dos investimentos estratégicos para a próxima década na área da energia, o PNEC está alinhado com o Plano Nacional de Investimentos 2030 (PNI2030) e com o Roteiro para a Neutralidade Carbónica 2050 (RNC2050), também ele atualmente em processo de revisão, no sentido de garantir os objetivos de longo prazo de redução de emissões de GEE e o compromisso de se atingir a neutralidade carbónica até 2045, conforme preconizado pela Lei de Bases do Clima.

O PNEC2030 em aprovação é um documento atualizado, exaustivo e compreensivo da política energética do atual Governo. Integra e continua a política do último com menor estardalhaço e está totalmente alinhado com o IPCC e a União Europeia (EU).

Na sua única referência ao nuclear, e violando o seu princípio de neutralidade tecnológica, o Governo afirma no PNEC que "estão excluídas as tecnologias ligadas à fusão e fissão nuclear por não serem consideradas no âmbito da política energética nacional atual e futura." De igual modo, descarta outras formas de produção de hidrogénio que não o verde.

O contributo das medidas do PRR, para os objetivos e metas atualizados em matéria de clima e energia em termos de financiamento, distribuem-se por nove componentes totalizando 5464 milhões com um período de execução até 2026. O risco de execução eficiente é muito grande.

IMPACTOS DO PNEC NA ECONOMIA. Na sua avaliação de impactos, o PNEC refere: "A transformação do sistema energético terá implicações no resto da economia, seja por via do investimento em novas tecnologias, seja pela alteração dos custos da energia ou dos fluxos económicos entre os diferentes setores. Os impactos da descarbonização nos principais indicadores económicos designadamente, produção, consumo privado, investimento e emprego, foram avaliados através da ligação do modelo TIMES_PT ao modelo GEM-E3 PT."

O contributo das medidas do PRR, para os objetivos e metas atualizados em matéria de clima e energia em termos de financiamento, distribuem-se por nove componentes totalizando 5464 milhões com um período de execução até 2026. O risco de execução eficiente é muito grande

(O TIMES_PT é um modelo tecnológico de otimização que resulta da implementação para Portugal do gerador de modelos de otimização de economia - energia - ambiente de base tecnológica TIMES desenvolvido pela Agência Internacional para a Energia e o modelo GEM-E3_PT é um modelo de equilíbrio geral, ..., que permite simular cenários para a economia portuguesa de 2005 a 2050... O GEM-E3_PT pode ser ligado ao modelo TIMES_PT permitindo replicar as opções tecnológicas e os consumos energéticos definidos pelo modelo tecnológico).

Os resultados portugueses estão em linha com os obtidos pela Comissão Europeia com o TIMES e o GEM-E3 e com o Relatório de Avaliação de Impacto do Roteiro de Descarbonização e a Meta de Neutralidade Carbónica em 2050 que divulgou em 4 fev.24, factos estes que consolidam a convicção do Governo no PNEC.

REFLEXÕES Aqui chegados, torna-se oportuno apresentar algumas reflexões:

• Não se conhecem as competências e independência das entidades que acompanharam os modelos e, aparentemente, não foi disponibilizado aos potenciais interessados, nem os *inputs* nem os resultados das opções avaliadas, nomeadamente quais os preços ao longo do tempo das diversas tecnologias e o seu impacto no *mix* elétrico.

• Faz-se notar que os baixos custos de produção de eletricidade de fonte renovável é um *input* dos modelos e é a principal vantagem que justifica muitas das estratégias apresentadas, nomeadamente as dos gases renováveis.

• Os futuros leilões para produção e serviços de sistema devem privilegiar as propostas de preço mais baixo e explicitar os valores de referência utilizados nos modelos acima referidos.

• Nenhum dos planos relevantes na área de energia - PNEC2030, RNC2050, PNI2030, PDIR e RMSA - explicita o previsível impacto financeiro das suas opções, nomeadamente no preço da energia.

• Com neutralidade tecnológica, as escolhas devem incidir na determinação do custo de produção nivelado adicionado dos custos induzidos no sistema e da cobertura de riscos associados. As Tarifas de Acesso às Redes (TAR) não param de aumentar!

• Tecnologias imaturas como o hidrogénio verde e o eólico *off-shore* flutuante, não terão justificação económica no horizonte temporal deste PNEC.

• Para além da recente reavaliação dos investimentos a inserir no PPR, e que têm um período de execução muito curto, não se conhece um planeamento operacional, com adequação de recursos, dos outros inúmeros projetos do PNEC.

Assim, este PNEC é um bom trabalho de recolha de informação e compreensão da estratégia da política energética do Governo mas ainda incompleto e a precisar de algumas validações:

• Com tabus tecnológicos, que não existem na generalidade dos países europeus, afastamo-nos da otimização dos preços da energia.

• Com cedências ao rigor e transparência dos custos das tecnologias, o país sairá muito prejudicado.

• Sem planeamento e uma muito competente gestão operacional, os processos gerarão grandes entropias, prejudicarão a transição do nosso tecido industrial, essencialmente constituído por pequenas e médias empresas, e os benefícios e metas do roteiro para a neutralidade carbónica serão muito comprometidos.

Concluímos invocando o Programa do Governo e que assente as suas decisões com:

"... realismo, imparcialidade, transparência, integridade e competência decisória, racionalidade económica, sustentabilidade financeira, neutralidade tecnológica e competitividade para as empresas e famílias portuguesas."

GOVERNO HONRADO, PRECISA-SE!

Ex- administrador da GDP e REN; ex-Secretário de Estado da Energia; Subscritor do Movimento Por Uma Democracia de Qualidade e Subscritor do Manifesto Cívico contra o Atraso Económico e Social





O Filipe de Fraga, obra convidada do Museu Gulbenkian

Executado em 1644, entrada já a segunda metade da carreira do grande pintor espanhol (ativo de c. 1618 a 1660), o retrato impressiona pela serena mestria e pelo aristocrático bom gosto.

JORGE FILIPE DE ALMEIDA
mais@ionline.pt

Encontra-se exposto até 9 de setembro próximo no Museu Gulbenkian, como obra convidada, um magnífico retrato régio pintado por Velázquez (1599-1660). Era o seu modelo Filipe IV de Espanha e III de Portugal. Este texto é uma exortação a que o leitor não perca a oportunidade de admirar o chamado Filipe de Fraga [tomando o nome da localidade onde foi pintado], antes que o quadro atravesse o Atlântico e regresse a Nova Iorque, à The Frick Collection a que pertence.

Executada em 1644, entrada já a segunda metade da carreira do grande pintor espanhol (ativo de c. 1618 a 1660), a obra impressiona pela serena mestria e pelo aristocrático bom gosto, nunca alardeado. Velázquez, que estava então na posse de meios técnicos talvez nunca atingidos por outrem na difícil arte da pintura, retratou o seu soberano no decurso de uma campanha militar no Aragão, num casebre rústico, improvisado em estúdio e onde necessário foi rasgar uma janela de iluminação. O régio modelo, que posou em três sessões, terá facilitado a tarefa ao seu pintor, pois segundo a memória do viajante francês François Bertaut, em 1659: "Acompanha-se [Filipe IV] de tanta gravidade que se porta e caminha como uma estátua animada. Os que se lhe aproximaram afirmam que, quando lhes falou, nunca o viram mudar de semblante nem de postura; que os recebia, escutava e lhes respondia com inalterável impassibilidade, sem outro movimento que o dos lábios e da língua".

Poucos anos depois, em 1650, pintaria Velázquez o retrato do Papa Inocêncio X, a melhor pintura que se podia admirar em Roma exatamente um século mais tarde, segundo o grande retratista inglês Joshua Reynolds – o que não é dizer pouco e por quem tinha autoridade na matéria. De volta a Madrid – após uma estadia romana que se prolongara demasiado, segundo a índole plácida do pintor, e para a impaciência um pouco agastada do seu patrono régio – fluiriam fleumaticamente do pincel de Velázquez obras de transcendente mestria, destiladas no recato do palácio real e na intimidade de Filipe IV. Com efeito, Filipe visitava amiúde o ateliê do pintor, onde desfrutava um privilégio verdadeiramente régio: testemunhar a facilidade e a graça únicas daquele génio em ação. Essa cumplicidade ficou bem fixada em **As Meninas** (1656), um dos pontos altos da pintura ocidental. Velázquez auto-retratou-se empunhando pincel e paleta, na penumbra discreta de uma câmara do Alcázar, onde se pressente a presença do casal régio, cuja fugaz imagem se adivinha – emoldurada ou refletida? – em último plano.

Reporta-se um episódio, saboroso para os Portugueses, ocorrido no início de dezembro de 1640, três anos e poucos meses antes de ter sido retratado o rei em Fraga, e em que intervém o conde-duque de Olivares, o todo-poderoso valido de Filipe IV, que Velázquez retrataria mais de uma vez. Acabara o valido de ter conhecimento certo da rebelião ocorrida em Lisboa no primeiro dia daquele mês. O rei assistia a uma tourada madrilena com dignitários estrangeiros e Olivares, de semblante carregado, não ousou interpelá-lo durante as horas pelas quais o espetáculo se prolongou. Finalmente, já no palácio real, ganhando coragem, o conde-duque ensaiou uma espantosa pirueta de interpretação (um belo exemplo de *spin*, no dizer dos anglo-saxões): de semblante risonho, Olivares congratulou o seu monarca pois acabara este de ganhar o direito às ricas e vastas possessões do duque de Bragança, D. João, que escassos dias antes se rebelara em Portugal. Não se iludindo com a mal afivelada alegria do seu valido, Filipe, aparentando impassibilidade, ter-lhe-á ordenado uma solução célere para o problema recém-criado em Lisboa.

> Velázquez retratou o soberano num casebre rústico, onde foi necessário rasgar uma janela de iluminação

> Filipe visitava amiúde o ateliê do pintor, onde testemunhava a facilidade e a graça daquele génio em ação

O conde-duque pertencia à grande família andaluza dos Guzmán – era primo de D. Luísa de Gusmão. A admissão de Velázquez na corte madrilena, em 1623, se facilitada pela rede de contactos sevilhanos do pintor, deveu-se em boa medida ao patrocínio de Olivares, que dois anos antes, quando da subida de Filipe ao trono, ascendera à todo-poderosa posição de valido.

O magnífico retrato equestre de Olivares, que Velázquez pintou cerca de 1634, acorda-se na perfeição com o subtítulo que Gregorio Marañón deu em 1936 à sua biografia do conde-duque: *"La pasión de mandar"*. Empinado e apresentando a sua garupa, o cavalo de Olivares mais parece carregar um monarca. A impressiva composição tem o dom de sugerir num relance a soberba e a correspondente obsessão na defesa da *"reputación"*, que tanto marcaram, quase patologicamente, a mente espanhola no seu *"Siglo de Oro"* e que acabariam por arrastar a Coroa dos Áustrias para uma espetacular ruína.

É um lugar comum cumular o talento de um bom retratista com o dom suposto de conseguir ele sondar e expres-



O soberbo retrato de Filipe IV pintado por Velázquez em 1644 pode ser visto até 9 de setembro próximo no Museu Gulbenkian

WIKIPEDIA

sar a psicologia do retratado. Duvida-se da existência de tal dom, pois na pincelada mais conseguida, quando muito, poderá o pintor captar uma expressão do seu modelo. E as expressões são os espelhos dos fugazes estados da alma. É a frequência destes últimos, dentro da sua multiplicidade, que compõe a psicologia individual, sempre tão complexa e, logo, impossível de plasmar num único retrato. Recorde-se Olivares na obrigação de dar ao seu soberano a má notícia da sublevação em Lisboa: semblante carregado durante a tourada e já alegre no Alcázar.

No entanto, o rosto humano tem uma marca de individualidade a que o nosso cérebro é superiormente sensível. Aí, Velázquez reina supremo, ou não exclamou Inocêncio X *"troppo vero!"*, entre o admirativo e o agastado, perante o estonteante *"tour de force"* que o seu retrato de 1650 constituía?

Peculiar arte da pintura, onde Diego da Silva Velázquez evoluiu com singular graça! Talvez a ela estivesse predestinado pois, no feliz juízo de Paul Jamot: "[...] maneira verdadeiramente incomparável que é a própria perfeição da pintura. Ela tem este privilégio único de satisfazer ao mesmo tempo os ignorantes e os conhecedores. Uma tela de Velázquez, particularmente uma cabeça por ele pintada, pois ele é antes de tudo um retratista, é imediatamente acessível ao espetador menos versado nos segredos do mester: este espetador nela admira sem esforço a verdade, a vida e o que lhe aparece como um efeito simples e marcante. No entanto, o iniciado, que sabe das dificuldades da arte de pintar, deleita-se com a ciência maravilhosa, com a subtileza e os refinamentos que permitem a um artista que foi cumulado de todos os dons pelas fadas de realizar uma criação tão semelhante ou antes tão equivalente à obra da natureza."

Note-se que talento de primeira ordem não faltou à pintura europeia nos primeiros dois terços do século XVII, tanto em terras católicas como em terras protestantes. Nascidos uma geração antes de Velázquez: Rubens, de estonteante atividade polimorfa, que lhe granjearia a receção devida a um verdadeiro *"grand seigneur"* junto de várias cortes europeias; Franz Hals, artesão de uma sólida carreira de retratista da burguesia de Haarlem.

> Talento de primeira ordem não faltou à pintura europeia nos primeiros dois terços do século XVII

> No Alcázar madrileno, foi certamente dado a Velázquez testemunhar o continuado declínio político espanhol

Nascido tal como Velázquez em 1599, mas falecido precocemente em 1641, van Dyck, que retrataria com a maior desenvoltura a oligarquia genovesa e a aristocracia inglesa, esta à beira do precipício da guerra civil dos anos de 1640.

Rembrandt, cuja morte, em 1669, anuncia já o ocaso do século de oiro da pintura holandesa; em Amesterdão, os triunfos e os contratempos deste génio transcendente elevaram a arte holandesa acima de qualquer limitação burguesa, atraindo, absorvendo e transportando os contemporâneos retratados para um universo pictórico incomparável, um dos pontos altos da arte do Ocidente. No entanto, distintamente de Velázquez, o dom fulgurante de captar a individualidade do rosto não lhe fora concedido. Confirme-se tal facto através da visita à galeria, nem por isso menos gloriosa, das dezenas de auto-retratos de Rembrandt; transpiraram também queixas de clientes, que não se reconheciam nos seus retratos.

Vermeer, a esfinge de Delft, que alcandorou a *"peinture de genre"* a um nível insuspeitado, na sua relativamente curta carreira, terminada em 1675.

Seria injusto omitir dois grandes nomes da pintura francesa seiscentista: Poussin, talento de pendor classicista, que tanta influência viria a ter na escola francesa; Champaigne, ao serviço do cardeal Richelieu, de quem nos deixou memoráveis retratos.

Pintores de primeira água preservaram assim os rostos de Richelieu e de Olivares, precisamente quando estes dois grandes rivais estavam envolvidos no duelo mortal pela hegemonia europeia.

As décadas de vida de Velázquez são as seis décadas finais do século do barroco (1559-1660), de uma época classificada de Idade Dourada da Europa por Hugh Trevor-Roper. Hipérbole? Talvez não, se nos lembrarmos dos seguintes nomes de contemporâneos: Shakespeare, Cervantes, Galileu,

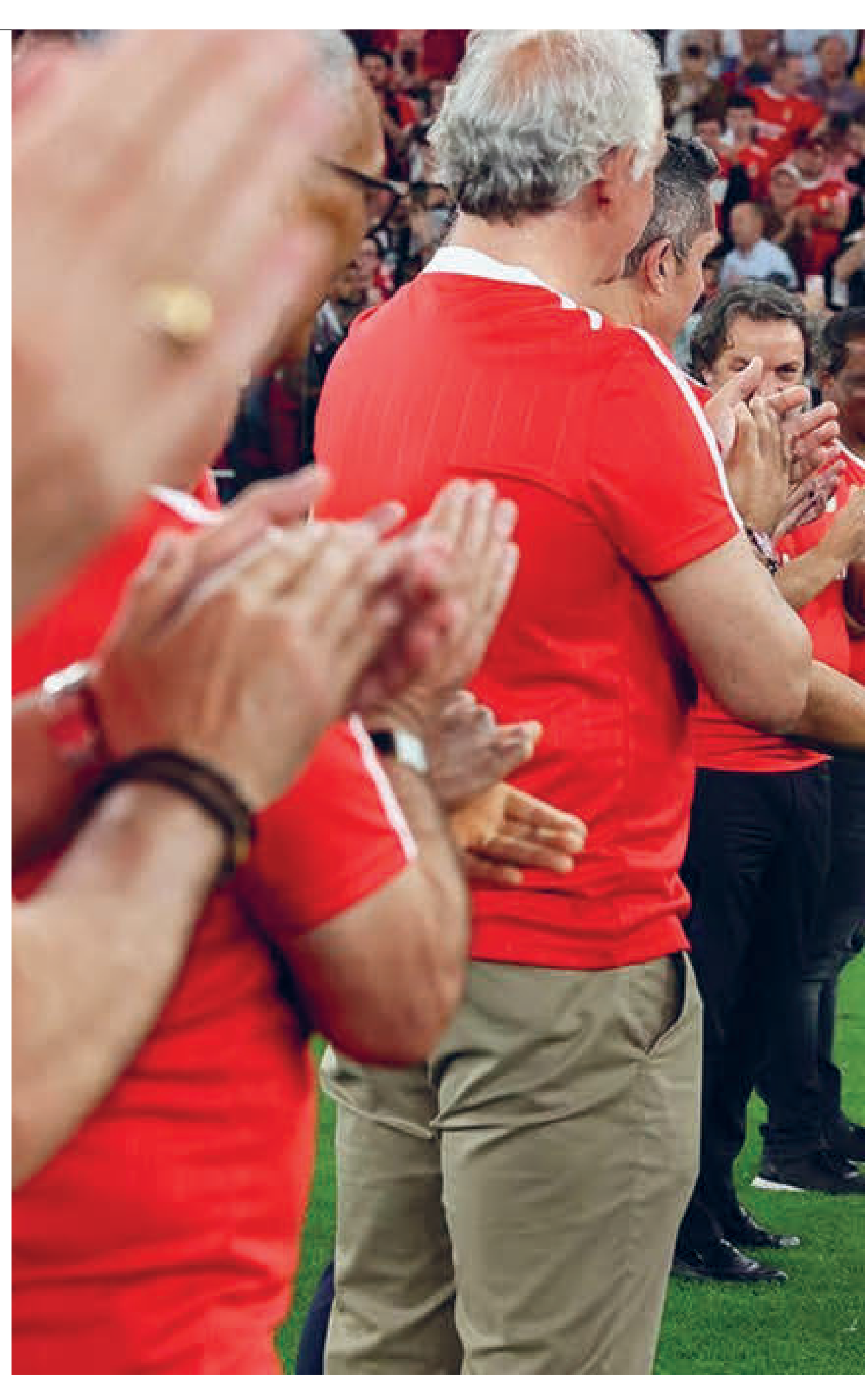
Kepler, Descartes, Espinosa, Bacon, Rembrandt e Velázquez, para só citar astros de primeira grandeza. A Europa fervilha de talento e de convulsões, também. É em 1633, com a Guerra dos Trinta Anos em pleno curso, que Jacques Callot publica a impressiva série de gravuras "As grandes misérias da guerra". As terras alemãs sofriam então uma devastação só comparável com a catástrofe de 1943-45.

Como potência hegemónica, mesmo que em declínio acelerado, Espanha viu-se envolvida em todos estes conflitos: Países Baixos, Alemanha, Itália, possessões ultramarinas, nelas se incluindo as portuguesas e, após 1635, França, foram palcos onde o poderio espanhol se foi estiolando irremediavelmente, sendo a década de 1640 marcante pelo acelerar do processo. Dois grandes momentos selaram este colapso: em 1648, cedência da pretensão espanhola sobre a Holanda; em 1659, tratado de paz com a França, que assumiu então a posição hegemónica que fora antes da Espanha.

No Alcázar madrileno e na intimidade da família real, foi certamente dado a Velázquez testemunhar este continuado declínio político. Mas, foi ator mais direto, também: em 1660 coube-lhe o papel, no seu cargo de Aposentador Mayor de Palacio, de preparar e decorar o local de entrega da princesa Maria Teresa a seu noivo Luís XIV, na Ilha dos Faisões, sobre o rio Bidasoa. Morreria o pintor poucas semanas mais tarde, já em Madrid.

Reforça-se o apelo ao leitor para que se desloque ao Museu Gulbenkian, dentro dos poucos dias que restam para aí poder sentir a presença de um Velázquez de primeira água. No Filipe de Fraga admirará o retrato de um rei de Portugal, o terceiro desse nome, cujo reinado lusitano se iniciou em 1621 e terminou, de facto, no dia primeiro de dezembro de 1640. No dia 17 de setembro de 1665, morreu Filipe, cingindo ainda a coroa portuguesa, no seu entendimento. Certamente, não ignoraria aquele monarca que a batalha de Montes Claros, essa segunda Aljubarrota, ocorrida exatamente três meses antes, augurava a separação definitiva dos dois reinos ibéricos. O reconhecimento, *de jure*, de tal facto ocorreria em 1668, escassos três anos após a morte de Filipe, aquele a quem os seus súbditos chamaram "rei planeta".





Futebol. O treinador que soube ser diferente

Sven-Göran Eriksson morreu ontem, aos 76 anos, mas deixa um legado que devia ser respeitado em Portugal, onde o futebol é, muitas vezes, mal tratado pela sua própria gente. Respect!

JOÃO SENA
joao.sena@ionline.pt

O treinador que marcou uma época no futebol português perdeu a luta contra o cancro no pâncreas e faleceu ontem, com 76 anos. A notícia era esperada desde janeiro deste ano, quando os médicos lhe deram "na melhora das hipóteses um ano de vida. Na pior das hipóteses, ainda menos", disse na altura de forma crua e aberta ao mundo. Confirmou-se o pior cenário.

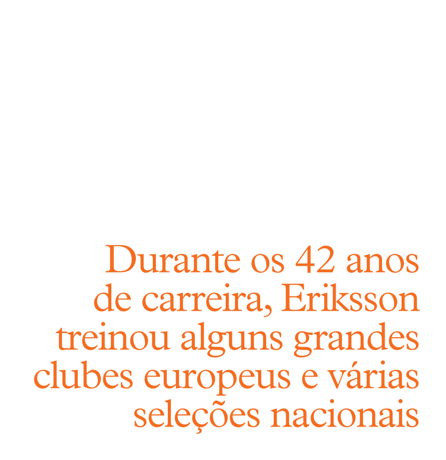
O próprio Eriksson estava consciente disso como se depreende da mensagem de despedida divulgada na semana passada. "Tive uma boa vida. Acho que todos nós estamos com medo do dia em que morremos. Espero que me lembrem como uma pessoa positiva que fez tudo o que podia fazer. Não se lamentem, sorriam. Obrigado por tudo, treinadores, jogadores e público. Tem sido fantástico. Cuidem de vocês e cuidem das vossas vidas. E vivam-nas. Adeus», finalizou. Esta emocionante mensagem aparece num documentário biográfico da *Amazon Prime Video*, que vai estar disponível em breve, onde além de falar sobre futebol, aborda também a doença e como deseja ser lembrado após a sua morte. Eriksson viveu os últimos dias em Sunne, na Suécia, onde teve a companhia da família e dos amigos mais próximos, que o acompanhavam no seu passeio preferido pelo lago Fryken. O passeio era bonito, mas acabou!

RECONHECIMENTO Desde que anunciou o seu problema de saúde e a expectativa médica, Eriksson lutou contra a maldita doença de modo a tornar os seus últimos meses menos pesados depois de uma vida de sucesso. Apesar de se sentir cada vez mais frágil, Eriksson arranjou forças para estar presente nas diversas homenagens realizadas nos estádios por onde passou como treinador. Foram homenagens bonitas e emocionantes que o deixaram feliz, bastava ver o seu sorriso, que foi coisa que nunca perdeu... até ontem. Teve igualmente a oportunidade de concretizar um sonho antigo: treinar o mítico Liverpool, nem que fosse por um dia. "Quando era treinador sempre sonhei orientar o Liverpool, mas isso nunca aconteceu. O meu pai é adepto do clube, pelo que o meu amor pelo Liverpool vem daí. Estive perto uma vez, houve conversas", lembrou. Em março deste ano, subiu ao relvado de Anfield Road como técnico dos *reds* numa partida amigável de velhas glórias contra o Ajax, que venceu por 4-2. Despediu-se como um grande. O famoso hino do Liverpool, "You'll Never Walk Alone", fez todo o sentido nessa tarde.
Em abril, o Benfica organizou uma sentida homenagem ao técnico sueco no Estádio da Luz. Eriksson foi ao relvado acompanhado por 21 dos seus ex-jogadores com as bancadas de pé a aplaudir, num momento que ficou na memória do técnico e na história do clube. Foi uma noite de gente feliz com lágrimas. Na Lazio ergueu troféus europeus com a conquista de uma Taça das Taças e Supertaça europeia, e foi também aí que os adeptos *laziale* lhe prestaram uma justa homenagem em pleno estádio.

Sven-Göran Eriksson deve ser lembrado como homem, mas também como um excelente treinador, que marcou a diferença relativamente à maioria dos treinadores pela sua forma de estar e de se relacionar com os jogadores e com os agentes ligados futebol. No futebolzinho português dado a arranjinhos e favores, onde muitos se gabavam de dizer que "o que hoje é verdade, amanhã é mentira", sobressaiu a elegância do técnico sueco, mesmo que isso fosse contra a ordem instituída. Na verdade, Eriksson mudou a mentalidade do futebol português pelo fairplay, educação, cordialidade e, quando era necessário, frontalidade, mas também pelo modo de treinar e jogar.

APOSTA VENCEDORA Era quase um desconhecido quando, aos 34 anos, venceu a Taça UEFA com o Gotemburgo, foi esse triunfo que levou o presidente do Benfica Fernando Martins a contratá-lo em

Durante os 42 anos de carreira, Eriksson treinou alguns grandes clubes europeus e várias seleções nacionais



Treinou por duas vezes o Benfica e tornou-se um admirador de Portugal, onde tinha uma casa de férias



Sven-Göran Eriksson teve a merecida homenagem no Estádio da Luz em abril

SL BENFICA

1982 para substituir o húngaro Lajos Baróti. Foi uma aposta ganha, já que o treinador sueco revolucionou o futebol das águias nas duas vezes que esteve em Portugal (1982-1984 e 1989-1992), somando vários sucessos desportivos. Ganhou três campeonatos nacionais, uma Taça de Portugal e uma Supertaça. A nível europeu, levou o Benfica à final da Taça UEFA em 1982/83 frente ao Anderlecht, no cômputo das duas mãos os encarnados perderam (1-2). Na época 1989/90, jogou a final da Taça dos Clubes Campeões Europeus frente ao poderoso AC Milan e nova derrota (0-1).

Durante a sua carreira treinou outros clubes europeus como o Manchester City, Leicester, Lazio, Roma, Fiorentina e Sampdoria, com a particularidade de ter conquistado títulos em todos os países onde treinou. Em 2001, Sven-Goran Eriksson tornou-se o primeiro treinador não britânico a orientar a seleção de Inglaterra. Treinou a chamada geração de ouro com futebolistas como David Beckham, Steven Gerrard, Wayne Rooney e Frank Lampard e levou a seleção dos três leões aos quartos de final em três grandes torneios. Foi ainda selecionador do México, da China e terminou a carreira como técnico das Filipinas. Eriksson trabalhou em vários continentes e treinou 16 equipas e seleções nacionais ao longo de 42 anos de carreira.

REAÇÕES O Benfica foi dos primeiros clubes a manifestarem-se sobre a morte de Sven-Göran Eriksson. Num comunicado pode ler-se "Muito para além dos títulos, a marca de Eriksson no futebol português foi a de um revolucionário, de um treinador à frente no seu tempo. No plano social, destacou-se sempre pela elegância, educação e urbanidade. Um treinador e um homem à Benfica".

Igualmente sentidas foram as palavras de Toni, antigo adjunto do técnico sueco "Eriksson parte, mas sabe que fica nos corações de todos os benfiquistas e, acredito até, portugueses, pela forma como esteve no desporto. É uma notícia muito triste. Este ano partiram vários amigos e, mesmo sendo uma morte anunciada, foi alguém com quem criei laços desde 1982", lembrou.

Sporting e FC Porto colocaram a rivalidade de lado e deixaram as condolências aos familiares e amigos de Sven-Göran Eriksson através das redes sociais. A Federação Portuguesa de Futebol, a Liga Portuguesa de Futebol Profissional, o Sindicato de Jogadores, a EUFA e a FIFA também lamentaram a morte do antigo treinador.



Portugal conquistou seis medalhas no Mundial de canoagem

Quatro canoístas portugueses conquistaram seis medalhas, duas de ouro, em Samarcanda.

Portugal conquistou seis medalhas, duas de ouro, três de prata e uma de bronze, no Mundial de canoagem de velocidade - distâncias não olímpicas, que se realizou na longínqua Samarcanda, no Uzbequistão. Foi um fim de semana em grande para Fernando Pimenta, Teresa Portela, Francisca Laia e Messias Baptista, que sempre que iam para a água "pescavam" uma medalha. Apenas a seleção neutra, formada por atletas russos e bielorrussos, e a Hungria conseguiram mais medalhas. Importa salientar que estes resultados foram conseguidos com embarcações produzidas em Portugal pelo fabricante Nelo. Portugal começou bem ao vencer a final K2 500 m misto com Messias Baptista e Teresa Portela. Foi um sprint emocionante para chegar ao título mundial, a dupla portuguesa terminou com uma décima de segundo de vantagem sobre a equipa de Atletas Neutros Individuais. A segunda medalha de ouro foi conquistada por Messias Baptista na prova K1 200 m. A partida não foi famosa, mas conseguiu uma reviravolta impressionante e venceu à justa o polaco Jakub Stepun "esta é a distância que mais gosto. Posso dizer que sou o mais rápido do mundo", disse Baptista.

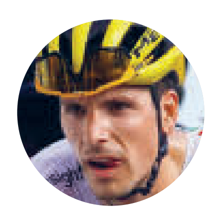
Fernando Pimenta conquistou duas medalhas de prata em K1 500 e K1 5.000 m nas competições individuais. "É bom voltar às competições e aos pódios internacionais. O domingo foi um dia duro, mas produtivo, com boas sensações e boa prestações. A época ainda não acabou", frisou o vice-campeão do mundo, que prepara já novas conquistas. Os feitos dos canoístas portugueses estenderam-se à categoria K4 misto 500 m onde Teresa Portela/Fernando Pimenta/Messias Baptista/Francisca Laia terminaram em terceiro lugar.

João Sena

LINHA LATERAL

Sporting recebe FC Porto na luta pela liderança

FUTEBOL Sábado é dia de clássico do futebol português. O campeão nacional Sporting recebe o renovado FC Porto (20h30) no jogo grande da quarta jornada. As duas equipas já se defrontaram esta época para a Supertação, com os portistas a conquistarem o troféu com uma vitória (4-3), depois de terem estado a perder por dois golos. A jogar em casa, os leões querem a desforra. A jornada começa na sexta-feira com a deslocação do Benfica ao campo do Moreirense (20h15).



Covid-19 travou João Almeida na Volta à Espanha

CICLISMO João Almeida estava na luta pela vitória, mas foi obrigado a abandonar a prova de ter testado positivo à covid-19 à partida para a 9.ª etapa. "Não era desta forma que tinha idealizado terminar a Vuelta. Pela minha saúde e dos meus companheiros de equipa e do pelotão só me resta recuperar desta infeção viral", disse o ciclista. Rui Costa já tinha desistido por queda. O´Conner lidera com 3.53 m de vantagem sobre Roglic e Nélson Oliveira ocupa a 65.ª posição.

Otimismo e vontade de superação nos paralímpicos

JOGOS PARALÍMPICOS Começam amanhã em Paris os Jogos Paralímpicos, evento destinado a pessoas com diferentes tipos de deficiência, e que vai reunir 4.400 atletas. Portugal está presente com uma delegação de 27 atletas que vão competir em dez modalidades: atletismo, badminton, boccia, canoagem, ciclismo, natação powerlifting, tiro e triatlo. O objetivo principal é superar as duas medalhas de bronze conquistadas em Tóquio 2021. Há grande otimismo e desejo de superação na comitiva portuguesa, que vai participar num número recorde de modalidades, apresenta uma média de idades muito baixa (31 anos) e tem o maior rácio de participação feminina de sempre.



Festa de anos incrível

■ Madonna, a rainha da pop celebrou 66 anos na passada sexta-feira, 16 de agosto. Para assinalar a data especial, a artista esteve em Pompeia, Itália, com uma visita às ruínas daquele sítio arqueológico e um encontro com jovens do grupo de teatro local. "De volta a Itália, parabéns para mim", escreveu na legenda das imagens que partilhou nas redes. Madonna publicou ainda fotografias com os filhos e com o seu novo amor, Akeem Morris, de 28 anos. De acordo com a revista *People*, a cantora norte-americana esteve hospedada no resort de cinco estrelas Villa TreVille, em Positano, onde um quarto pode custar mais de 2 mil dólares por noite (cerca de 1800 euros).

De volta aos palcos?

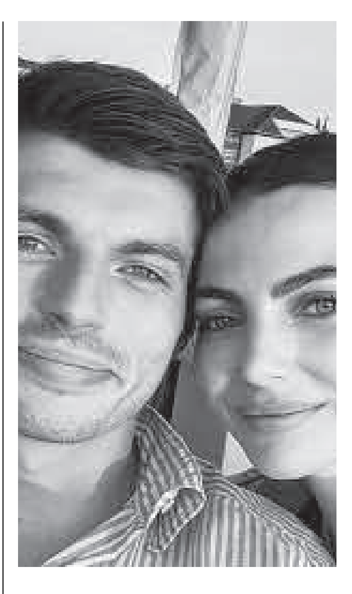
■ A banda Oasis, que abandonou os palcos em 2009, irá voltar aos holofotes no próximo ano. De acordo com a imprensa norte-americana, Noel e Liam Gallagher, que ficaram chateados, terão colocado um ponto final as suas divergências, e encontram-se a planear uma série de concertos em Londres e Manchester. Além disso, a imprensa avança que a banda poderá vir a ser cabeça de cartaz do festival de Glastonbury, no ano em que se assinalará o 30º aniversário do seu segundo álbum, "(What's The Story) Morning Glory?". Os fãs começaram a especular que havia uma reconciliação entre os irmãos Gallagher quando, num vídeo comemorativo dos 30 anos de "Definitely Maybe", Noel teceu elogios ao seu irmão mais novo.



"Levei como uma explosão na cara"



■ Sid Wilson, DJ e membro dos Slipknot, foi hospitalizado após ter sido vítima de um acidente, ficando com várias queimaduras espalhadas pelo corpo. Numa mensagem publicada nas suas redes sociais, o músico aparece deitado numa cama de hospital. E refere o que aconteceu: "Levei com uma explosão na cara", explica. "Vou ficar bem, mas fiquei com queimaduras graves no rosto e nos braços. Tenho o corpo todo chamuscado, as sobrancelhas também, e bolhas nos lábios", disse. Ainda não são conhecidos detalhes sobre o acidente, mas a sua parceira, a atriz Kelly Osbourne, adiantou que o acidente sucedeu durante uma queima de amontoados. "Ele incendiou-se, literalmente. Explodiu tudo". Apesar dos ferimentos, a banda anunciou que Wilson vai estar em condições para se apresentar no próximo domingo, quando a digressão Here Comes The Pain chegar ao festival Rocklahoma.



Max Verstappen de férias em Portugal

■ O piloto neerlandês Max Verstappen é mais uma das figuras internacionais a escolher Portugal para gozar uns dias de férias. Acompanhado pela namorada, Kelly Piquet, esteve na Comporta com o piloto português António Félix da Costa. Mais tarde, o atual tricampeão do mundo de Fórmula 1 foi visto no Algarve a almoçar num restaurante na Ilha Deserta – o vídeo foi partilhado nas redes sociais.

Nascimentos

Jack Blues

24/08/2024

Hailey Bieber foi mãe de um menino. A revelação foi feita pelo pai, o cantor Justin Bieber, de 30, que partilhou uma foto do pé do bebé.

Emery Sol

25/08/2024

"Os nossos corações estão cheios", escreveu Lea Michelle, antiga estrela de *Glee,* após nascer a segunda filha.

Óbituário



Edmundo Cruz

ARTISTA PLÁSTICO

Foi distinguido com vários prémios, como a Medalha de Prata Mérito Municipal de Sintra. Morreu no Hospital Amadora-Sintra, aos 94 anos.

Catherine Ribeiro

CANTORA

A cantora francesa de origem portuguesa morreu num lar, em Martigues, no sul de França, aos 82 anos. Foi classificada como "grande sacerdotisa da canção francesa".

Christoph Daum

TREINADOR

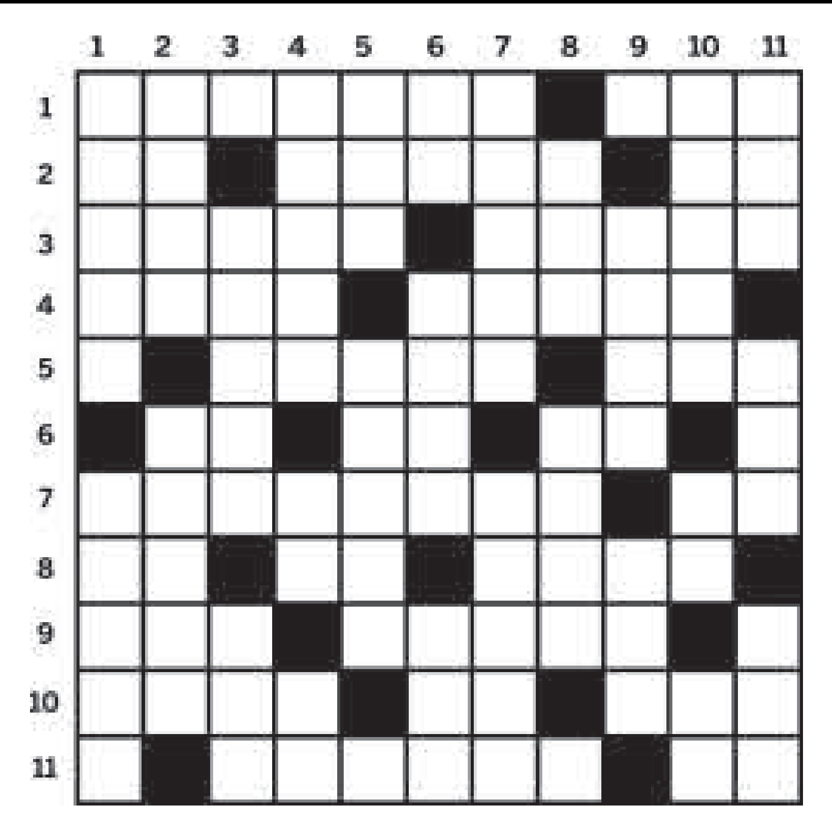
O antigo jogador e treinador alemão lutava contra um cancro no pulmão desde 2022. Já não treinava qualquer equipa há sete anos, quando foi selecionador da Roménia. Tinha 70 anos.

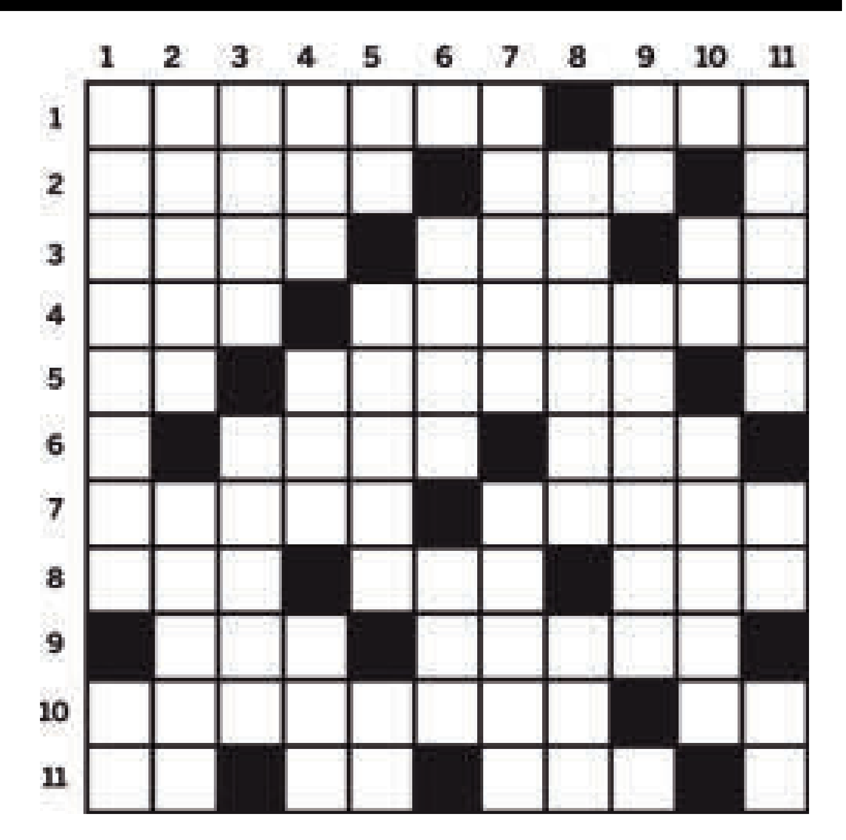
José Guilherme

EMPRESÁRIO

Empresário ficou conhecido por ter dado 14 milhões de euros ao antigo presidente Banco Espírito Santo (BES) Ricardo Salgado. Morreu na noite da última quinta-feira, aos 78 anos.

PALAVRAS CRUZADAS





HORIZONTAIS: 1 – Divertimento (pop.). Óxido ou hidróxido de cálcio. 2 – A minha pessoa. Adorado. Li. 3 – Escoa água de terrenos alagados. Que tem o feitio de ovo (pl.). 4 – Fundo do crivo ou da peneira. Montes que delimitam a Europa da Ásia. 5 – Faixa estreita de terra que liga uma península ao continente. Semelhante. 6 – Antigo dó. Batráquio. Apenas. 7 – Variedade de quartzo, de cor purpúrea ou violeta, usada como gema. Pedra de moinho. 8 – A ti. Obra (abrev.). Enguia. 9 – Anel. Moluscos comestíveis, lamelibrânquios, da família dos Ostreídeos, em Portugal criados em viveiro (sing.). 10 – Má-fé. Saudação. Satélite da Terra. 11 – Abate. Letra grega.

VERTICAIS: 1 – Primeiro Papa. Preso. 2 – Emanação de um corpo ou substância. Osso longo que constitui o endosqueleto do braço. 3 – Minoria prestigiada constituída por aqueles que são considerados superiores. Cumprimento. 4 – Prejuízos. Porco. Letra grega (inv.). 5 – Ave pernalta. Conjunto de clãs. 6 – Símbolo químico do Gálio. Algumas. Ecoa. 7 – Amo. Deusa grega do mar. 8 – Conjunto de ovos produzidos pelos peixes. Ir embora. 9 – Planta herbácea da família das Umbelíferas. Casa (inv.). 10 – Informa. O maior dos mantras do hinduísmo (inv.), Pátria de Abraão. 11 – Lírio. Curso de água natural. Alimento.

HORIZONTAIS: 1 – Afecção devida a uma avitaminose. Época. 2 – Arma branca, de lâmina curta e larga, com dois gumes. Erro. 3 – Retoca. Rio da SuÍça. Cento e um em romano. 4 – Bolo chato e circular usado na Ásia. Protelaram. 5 – Diminutivo de Avó. Duende. 6 – Conjunto de três. Ave pernalta. 7 – Desmonta. Cerne. 8 – Ruído. Sai aos Sábados. Laços. 9 – Lista. Proibir. 10 – Equilibrista. Autores. 11 – Único. Nota musical. Contracção de preposição e artigo.

VERTICAIS: 1 – Vocábulos. Campeão. 2 – Matou o pai e casou com a mãe. Sujo (fig.). 3 – Lodo. Medo. 4 – Nome de letra. Prefixo de três. Na linguagem dos chats, significa muito riso. 5 – Símbolo químico do Gálio. Melodias. Símbolo químico do Bário. 6 – O primeiro homem. Conjunto de ovos de um peixe. 7 – Adorais. Asa do nariz. 8 – Brisa. Tanto. 9 – Antigo artigo definido. Originária de Roma. 10 – Aqui. Neste momento. 11 – Encoraja. Artigo definido. Atmosfera.

SUDOKU

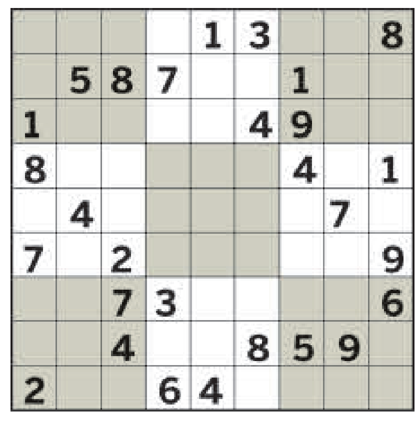
1 | GRAU DE DIFICULDADE ★★★★★

	9	8				3		
2	3		8	4				
1								
4	6		3				8	
		1	4		2	7		
	2				7		6	4
								9
				5	6		7	8
		4				5	2	

2 | GRAU DE DIFICULDADE ★★★★★

8		3			9	6	2	7
	6		7		5	1		
	2	5			1		8	
				9				
	9		8			5	4	
		6	2		7		5	
7	8	4	6			9		2

3 | GRAU DE DIFICULDADE ★★★★★

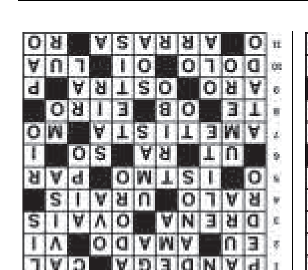


				1	3			8
	5	8	7			1		
1					4	9		
8						4		1
	4						7	
7		2						9
		7	3					6
		4			8	5	9	
2			6	4				

4 | GRAU DE DIFICULDADE ★★★★★

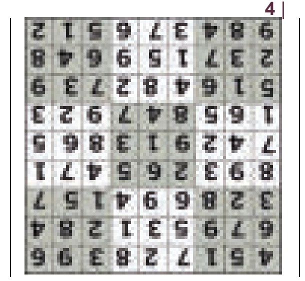
4			7			3	9	
	7				1			4
3			6		4	1		
					5	4		
7								5
		5	8					
		6	4		2			9
2			1				4	
	8	4			6			2

SOLUÇÕES

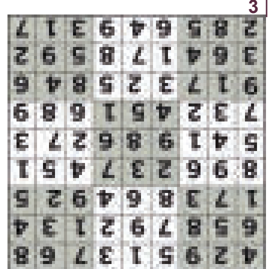




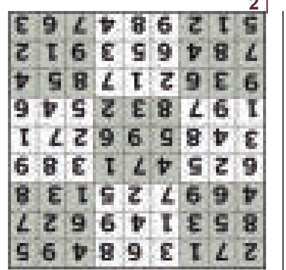
4 |



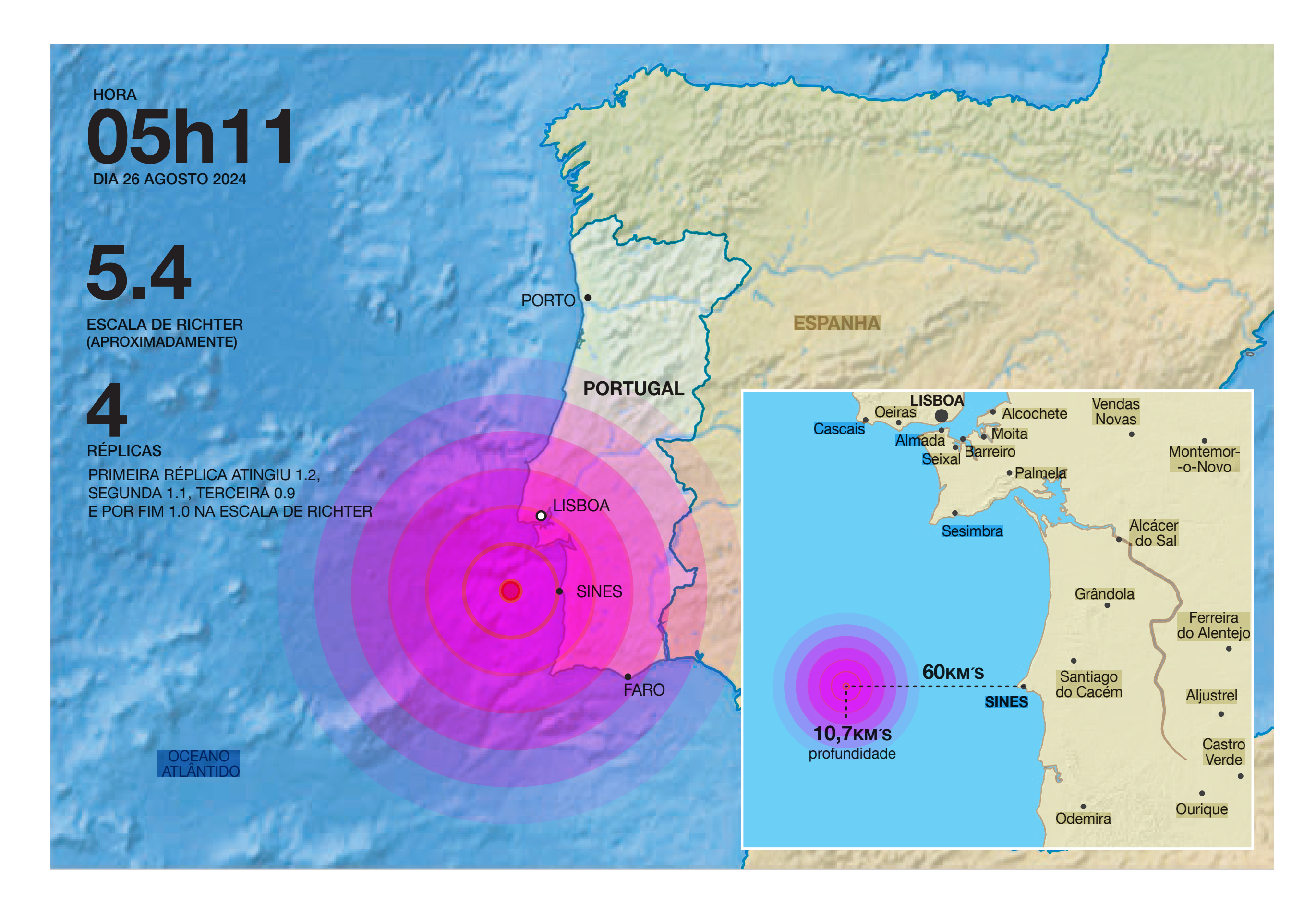
3 |



2 |



1 |






TEMPO

	HOJE	AMANHÃ
NORTE	23° 14°	25° 13°
CENTRO	29° 17°	28° 17°
SUL	29° 22°	28° 21°
AÇORES	28° 22°	28° 21°
MADEIRA	25° 20°	26° 21°

Sismo. Portugal não tremia assim desde 2009

Não foram registados feridos nem danos significativos, mas muitos dos portugueses acordaram em sobressalto. Neste dia, em 1966, a terra também tremia.

MARIA MOREIRA RATO
maria.rato@ionline.pt

O relógio marcava 11 minutos depois das 5h desta segunda-feira quando Portugal tremeu. O sismo de magnitude 5,3 na escala de Richter teve o epicentro a cerca de 60 quilómetros a oeste de Sines. O Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) informou que o tremor aconteceu a uma profundidade de 10,7 quilómetros. Embora tenha sido sentido em várias regiões do sul de Portugal e na zona metropolitana de Lisboa, incluindo o distrito de Setúbal, não foram reportados danos significativos nem vítimas.

O Centro Sismológico Euro-Mediterrânico avaliou o sismo com uma magnitude de 5,1 e uma profundidade de 5 quilómetros, enquanto o USGS – serviço geológico dos EUA – estimou uma magnitude de 5,4. O IPMA recebeu milhares de testemunhos sobre o evento, sendo que qualquer pessoa pode preencher o formulário disponível *online*. Tanto que o site do IPMA "foi abaixo" devido ao elevado número de acessos registado num curto espaço de tempo, segundo o movimento CpC: Cidadãos pela Cibersegurança. Já foram verificadas réplicas e a Câmara Municipal de Lisboa anunciou que lançará uma aplicação – intitulada de LxReSist – que permitirá que os cidadãos verifiquem o risco sísmico dos edifícios onde vivem.

Curiosamente, a 26 de agosto de 1966, a terra também tremeu. De acordo com informação veiculada à época pelo *Diário de Lisboa*, o "sismo de pequena intensidade causou natural apreensão". Principalmente, nos habitantes da capital portuguesa. À semelhança daquilo que aconteceu agora, no Instituto Dom Luiz, Observatório Meteorológico e Geofísico de Portugal, "foi recebido um elevado número de comunicações telefónicas, como acontece sempre que se registam abalos telúricos". Lia-se que o sismo fora de "3-4 na escala internacional".

Não era sentido um sismo de tão elevada magnitude, em território nacional, desde 17 de dezembro de 2009. Com magnitude 6,0 na escala de Richter, ocorreu à 01h37 e teve epicentro no mar, a 10 km de profundidade, a oeste de Gibraltar, a cerca de 185 km a oeste de Faro e 264 km a sudoeste de Lisboa. Este foi o sismo mais forte registado no país desde o de 1969. Depois do sismo de 2009, o mais semelhante àquele que se verificou ontem foi o da Madeira, em março de 2020, com uma magnitude de 5,1 na escala de Richter.

Presidenciais: Montenegro defende quadro do PSD

PORTUGAL Luís Montenegro já defendeu um perfil para o candidato às presidenciais que vai decorrer em 2026, acenando com um candidato abrangente, militante do partido e que chegue a eleitores de outras áreas políticas. Este é um dos destaques da moção de estratégia global que o presidente do PSD vai apresentar nas eleições diretas e no congresso do partido, já em setembro.

IRS. Salários até 1175 euros com 0% de retenção

PORTUGAL As novas tabelas de retenção na fonte de IRS, publicadas esta segunda-feira, contam com um mecanismo, a aplicar em setembro e outubro, que se vai traduzir numa taxa de retenção de 0% naqueles dois meses para salários brutos até 1.175 euros. O objetivo deste mecanismo é compensar o imposto retido a mais pelos contribuintes desde o início do ano.

Homem mais velho do mundo faz 112 anos

REINO UNIDO John Alfred Tinniswood, o homem mais velho do mundo, completou 112 anos na segunda-feira. Segundo o *The Guardian*, Tinniswood diz que "não há segredo para a longevidade", apenas "sorte". Quando era jovem era bastante ativo e sempre caminhou muito. Hoje, ainda administra as próprias finanças, gosta de acompanhar as notícias pela rádio e sai da cama sozinho de manhã.

SEMÁFORO



Pinto da Costa

Não vi ainda na íntegra as entrevistas que deu ao universo *TVI*, mas dos destaques não deixa de ser impressionante como um homem que quase levou um clube à falência vem falar com a moral dos títulos que ganhou. Isso ninguém lhe pode tirar, mas o caminho seguido no fim é intolerável. Ficava-lhe bem um pedido de desculpas aos associados do FC Porto.



Luís Montenegro

O novo António Costa, que tudo promete, bem pode ter o apoio dos reformados, mas não se vislumbra um rumo para o país sair da cepa torta. A novela do candidato presidencial lançada pelo seu líder parlamentar também é incompreensível.



Israel

Um país em guerra com a Palestina parece também estar à beira de uma guerra civil. Os ultraortodoxos demonstram que não são muito diferentes dos militantes do Hamas e faz falta alguém que ponha na ordem esses radicais que se acham uma casta superior... até em relação aos judeus comuns... *Vítor Rainho*